



ESQUEMA FSSC 22000 VERSÃO 5.1

VERSÃO 5.1 | NOVEMBRO 2020

DIREITOS AUTORAIS

Copyright © 2020, Foundation FSSC

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida e/ou publicada sob qualquer forma, por meio de impressos, fotocópia, microfilme, gravação ou qualquer outro método ou tecnologia, sem a autorização por escrito da Fundação FSSC.

Foundation FSSC

P.O. Box 693

4200 AR Gorinchem, Holanda

Tel. +31 183 645028

Website: www.fssc22000.com

E-mail: info@fssc22000.com

TRADUÇÕES

Esteja ciente de que, no caso de traduções dos documentos do Esquema FSSC 22000, a versão em inglês é a oficial e vinculativa.

CONTEÚDOS GERAIS

INTRODUÇÃO	3
PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA	5
PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS	18
PARTE 3 REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO	25
PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO	43
PARTE 5 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO	55
PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO	58
APÊNDICE 1:DEFINIÇÕES	69
APÊNDICE 2: REFERÊNCIAS NORMATIVAS	79

INTRODUÇÃO

Com uma população mundial em crescimento, há uma crescente necessidade de produtos alimentares acessíveis, seguros e de boa qualidade. Para atender a essa necessidade, a FSSC 22000 fornece uma plataforma de garantia de marca de confiança para a indústria de alimentos. A principal nesta missão é a disponibilidade do Esquema de Certificação FSSC 22000 para os sistemas de gestão de segurança de alimentos. Este documento contém a nova Versão 5.1 do Esquema FSSC 22000 publicada em novembro de 2020. Os principais fatores que iniciaram o desenvolvimento desta versão foram:

- Incorporação dos requisitos de benchmarking GFSI versão 2020.1
- Fortalecimento do processo de licenciamento e do Programa de Integridade
- Pequenas alterações editoriais ou modificações nos requisitos do Esquema V5.

SOBRE O ESQUEMA

O Esquema consiste em seis Partes e dois Apêndices que estão incluídos neste documento. Além disso, existem nove Anexos. Todos estes documentos também contêm requisitos obrigatórios do Esquema. Por último, há dois documentos de orientação sobre diversos temas para fornecer um suporte adicional. Todos os documentos podem ser baixados gratuitamente a partir do website da FSSC 22000.

COMO O ESQUEMA É ORGANIZADO

PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA

Esta parte descreve o contexto e detalhes do Esquema, incluindo seus escopos de certificação.

PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

Esta parte descreve os requisitos do Esquema em relação aos quais os Organismos Certificadores licenciados devem auditar o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) ou SGSA e o Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) da organização a fim de obter ou manter a certificação para a FSSC 22000 ou FSSC 22000-Qualidade.

PARTE 3 REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

Esta parte descreve os requisitos para a execução do processo de certificação a ser conduzido por Organismos Certificadores licenciados.

PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO

Esta parte descreve os requisitos para os Organismos de Certificação licenciados que oferecem os serviços de certificação do Esquema às organizações.

PARTE 5 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO

Esta parte descreve os requisitos para os Organismos de Acreditação reconhecidos que oferecem serviços de acreditação aos Organismos de Certificação licenciados.

PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

Esta parte descreve os requisitos para as Organizações de Treinamento (OTs) licenciadas que desejam fornecer cursos de treinamento aprovados do Esquema.

APÊNDICE 1 DEFINIÇÕES

Esta parte contém todas as definições que foram utilizadas ao longo de todos os documentos do Esquema.

APÊNDICE 2 REFERÊNCIAS NORMATIVAS

Esta parte contém todas as referências que foram utilizadas ao longo de todos os documentos do Esquema.

ANEXOS

Existem nove Anexos que são obrigatórios e necessários para a correta implementação do Esquema:

- Anexo 1 Declarações de escopo do certificado do OC
- Anexo 2 Modelo do relatório de auditoria do OC (FSSC 22000)
- Anexo 3 Modelo de relatório de auditoria do OC (FSSC 22000-Qualidade)
- Anexo 4 Modelos de certificado do OC
- Anexo 5 Escopo do certificado de acreditação do OA
- Anexo 6 OT - Especificações dos Cursos
- Anexo 7 OT - Modelos de certificado de treinamento
- Anexo 8 Requisitos de E-learning para as organizações de treinamento
- Anexo 9 Requisitos do OC para o uso da tecnologia da informação e comunicação (ICT)

PARTE 1

VISÃO GERAL DO ESQUEMA

CONTEÚDOS PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA

1	Introdução	7
1.1	Sobre o esquema	7
1.2	Propriedade e governança	7
1.3	Idioma	7
2	Características.....	8
2.1	Finalidades e objetivos	8
2.2	Natureza do esquema	8
3	Escopo.....	9
3.1	Criação de animais (Categoria A)	13
3.2	Fabricação de alimentos (Categoria C).....	13
3.3	Produção de alimentos para animais (Categoria D).....	14
3.4	Catering (Categoria E).....	14
3.5	Varejo e atacado (Categoria F).....	14
3.6	Transporte e armazenamento (Categoria G)	15
3.7	Produção de embalagem de alimentos e materiais de embalagem (Categoria I).....	15
3.8	Produção de bioquímicos (Categoria K).....	15
3.9	FSSC 22000-Qualidade	15

1 INTRODUÇÃO

1.1 SOBRE O ESQUEMA

O esquema de certificação FSSC 22000 (doravante o Esquema) descreve os requisitos para a auditoria e certificação dos sistemas de gestão de segurança de alimentos (SGSA) ou SGSA e Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) das organizações na cadeia de abastecimento de alimentos. O certificado confirma que o SGSA (FSSC 22000) ou SGSA e o SGQ (FSSC 22000-Qualidade) da organização estão em conformidade com os requisitos do Esquema.

O Esquema baseia-se nas normas/especificações técnicas publicamente disponíveis:

- Requisitos da ISO 22000 para qualquer organização na cadeia alimentar;
- Requisitos da ISO 9001 (onde a FSSC 22000-Qualidade é exigida);
- Programas de pré-requisitos relevantes (PPRs) com base nas especificações técnicas para o setor (por exemplo, ISO/TS 22002-x; PAS xyz); e
- Requisitos Adicionais da FSSC 22000 conforme determinado por nossas partes interessadas.

Quando a Fundação decidir que atualizações ou alterações no Esquema são necessárias, os requisitos para a comunicação e implementação serão publicados separadamente.

O Esquema fornece um modelo de certificação voluntária que pode ser aplicado em toda a cadeia de abastecimento de alimentos. Pode cobrir os setores da cadeia de abastecimento, onde os programas de pré-requisitos específicos (PPRs) foram desenvolvidos e aceitos. A descrição da categoria da cadeia alimentar utilizada por este Esquema está definida de acordo com a ISO/TS 22003:2013 (ver o Capítulo 3).

Desde fevereiro de 2010, o Esquema foi avaliado e reconhecido pela Iniciativa Global de Segurança de Alimentos (GFSI), confirmando o reconhecimento e aceitação da indústria global de alimentos.

1.2 PROPRIEDADE E GOVERNANÇA

A Fundação FSSC 22000 (doravante a Fundação) detém a propriedade e os direitos autorais de todos os documentos relacionados ao Esquema e também mantém os acordos para todos os Organismo de Certificação, Organismos de Acreditação e Organizações de Treinamento envolvidos.

Os Estatutos da Fundação têm disposições e requisitos adicionais relativos à propriedade e governança da Fundação e do Esquema. Estes Estatutos estão publicamente disponíveis no Registro da Câmara de Comércio em Gorinchem, Holanda, sob o número 64112403. Tais disposições e requisitos adicionais fazem parte do Esquema uma vez que podem estar relacionados a direitos e obrigações de partes interessadas diretas e indiretas do Esquema.

1.3 IDIOMA

A versão do Esquema em inglês é a oficial e válida.

2 CARACTERÍSTICAS

2.2 FINALIDADES E OBJETIVOS

A finalidade do Esquema é garantir que atenda continuamente aos requisitos da indústria internacional de alimentos, resultando em uma certificação que garanta que as organizações forneçam alimentos seguros aos seus clientes.

Os objetivos específicos do Esquema são:

- a) Estabelecer e manter um Registro preciso e confiável das organizações certificadas que demonstraram cumprir os requisitos do Esquema;
- b) Promover a aplicação precisa de sistemas de segurança de alimentos e gestão da qualidade;
- c) Promover o reconhecimento nacional e internacional e aceitação geral dos sistemas de segurança de alimentos e gestão da qualidade;
- d) Fornecer informações e campanhas sobre os sistemas de segurança de alimentos e gestão da qualidade;
- e) Prestar serviços de suporte para a certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos na área de segurança de alimentos e qualidade.

A Fundação se esforça para atingir estes objetivos ao:

- a) Celebrar acordos com Organismos de Certificação, Organismos de Acreditação e Organizações de Treinamento;
- b) Tomar as medidas adequadas em caso de abuso ou uso indevido dos certificados emitidos pelos Organismos de Certificação licenciados ou Organizações de Treinamento;
- c) Tomar as medidas adequadas em caso de abuso ou uso indevido do logotipo da FSSC 22000;
- d) Apoiar, supervisionar e financiar outras fundações e organizações que se esforçam para atingir objetivos similares ou parcialmente similares aos mencionados acima.

2.3 NATUREZA DO ESQUEMA

O Esquema fornece um esquema independente baseado na ISO para a auditoria e certificação de terceiros.

O Esquema:

- a) Incorpora as normas ISO, especificações técnicas específicas do setor para PPRs, requisitos adicionais orientados pelo mercado, bem como os requisitos legais e regulamentares;
- b) É reconhecido pela Iniciativa Global de Segurança de Alimentos;
- c) Permite a integração com outras normas de sistema de gestão, tais como as de qualidade, meio ambiente, saúde e segurança etc.;
- d) É regido pela Fundação sem fins lucrativos e gerenciado por um Conselho de Partes Interessadas independente;
- e) Aumenta a transparência em toda a cadeia de abastecimento de alimentos;
- f) Oferece um "Registro FSSC 22000 de organizações certificadas" que é publicamente acessível.

3 ESCOPO

O Esquema destina-se à auditoria, certificação e registro de organizações para as seguintes (sub) categorias da cadeia de alimentos (em conformidade com a ISO/TS 22003:2013; veja também a Tabela 1):

Tabela 1. Visão geral das (Sub)Categorias

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
A	AI	Criação de animais para carne/leite/ovos/mel	Criação de animais utilizados para a produção de carnes, produção de ovos, produção de leite ou produção de mel (embalagem e armazenamento agrícola associado).	ISO 22000: 2018 ISO/TS 22002-3, Requisitos adicionais FSSC 22000
	All	Cultivo de Peixes e frutos do mar	Criação de peixes e frutos do mar utilizados para a produção de carne (embalagem e armazenamento agrícola associado).	ISO 22000: 2018 ISO/TS 22002-3, Requisitos adicionais FSSC 22000
C	CI	Processamento de produtos perecíveis de origem animal	Abate, desossa, evisceração, corte, classificação, lavagem, pasteurização, apara, cura, fermentação, defumação, congelamento, refrigeração, resfriamento, escalda. Exemplos de produto final: peixes, carne, aves, ovos, produtos lácteos congelados e/ou refrigerados e produtos de peixe/frutos do mar.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
C	CII	Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal	Descascamento, secagem, embalagem, classificação, lavagem, enxague, transporte por canaleta, apara, corte em fatias, pasteurização, torrefação, escalda, descascar, arrefecimento, refrigeração, congelamento e produto final. Exemplos de produto final: refrigerados ou congelados, por exemplo, frutas frescas, sucos	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
			naturais, legumes, grãos, nozes e sementes comestíveis, substitutos da carne com base em materiais vegetais (por exemplo, soja), produtos à base de água congelados	
	CIII	Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos mistos)	Misturar, cozinhar, embalar, resfriamento em conjunto, refrigeração, congelamento Produtos finais, por exemplo, produtos mistos, pizza, lasanha, sanduíche, almôndegas, refeições prontas para comer.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
	CIV	Processamento de produtos estáveis ao ambiente	Misturar, cozinhar, embalar, engarrafar, produção de cerveja, secagem, pressionar, trituração, mistura, torrefação, refinação, agrupamento, destilação, secagem, conservas, pasteurização, esterilização. Exemplos de produto final: produtos enlatados, biscoitos, pão, snacks, óleo, água potável, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, massas, farinha, açúcar, sal para alimentos, produtos lácteos longa vida, margarinas.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
D	DI	Produção de alimentos para animais	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, que são destinados à alimentação de animais para produção de alimentos.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000
	DIla	Produção de alimento para pets (apenas para cães e gatos).	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, que são destinados à alimentação de animais que não são para produção de alimentos, sendo cães e gatos. Exemplos: Alimentos secos e húmidos para pets, guloseimas, resfriados, refrigerados, congelados e estáveis ao ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
	DIlb	Produção de alimentos para pets (para outros pets).	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, que são destinados à alimentação de animais que não são para produção de alimentos, diferentes de cães e gatos. Exemplos: Alimentos secos e húmidos para pets, guloseimas, resfriados, refrigerados, congelados e estáveis ao ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000
E	EI	Catering	Atividades em restaurantes, hotéis, refeitórios no local de trabalho, manipulação de alimentos em sites remotos, transporte e entrega diretamente aos consumidores. Atividades para lojas de cafés, caminhões de alimentos, catering de eventos.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
F	FI	Varejo/Atacado	<p>Atividades: recebimento, coleta, armazenamento, exibição de produtos alimentares, expedição, transporte e entrega</p> <p>Exemplos: supermercados; hipermercados; lojas de conveniência; pague e leve; lojas em massa/clubes, atacadistas que vendem a restaurantes.</p>	ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000
G	GI	Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos perecíveis (alimentos e alimentos para animais).	Transporte e armazenamento com temperaturas de resfriamento, refrigeração ou congelamento. Atividades adicionais como a reembalagem de produtos embalados, congelamento e descongelamento.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5: 2019, Requisitos adicionais FSSC 22000
	GII	Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos estáveis à temperatura ambiente, alimentos para animais e materiais de embalagem.	Transporte e armazenamento. Atividades adicionais como a reembalagem de produtos embalados.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5: 2019, Requisitos adicionais FSSC 22000
I	I	Produção de embalagem de alimentos e materiais de embalagem.	<p>Todas as atividades de fabricação para plásticos, papelão, papel, metal, vidro, madeira e outros materiais a serem usados como materiais de embalagem na indústria de alimentos/ alimentos para animais.</p> <p>Exemplos: garrafas, caixas, jarras, barris, cortiça, latas; dispositivos para o fechamento de materiais de embalagem, tais como fitas, tiras de plástico ou outros, caso o fabricante possa provar que pertencem ao material de embalagem de alimentos/alimentos para animais; produção</p>	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
			de rótulos com contato direto com o alimento.	
K	K	Produção de (Bio)químicos	Mistura, cozimento, embalagem, destilação, secagem, enlatamento, esterilização para todos os produtos a temperatura ambiente, temperaturas refrigeradas ou congeladas. Produtos finais: por exemplo, aditivos de alimentos e alimentos para animais, vitaminas, minerais, bioculturas, aromas, enzimas e auxiliares de processamento, gases como ingredientes e/ou gás de embalagem.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000

3.1 CRIAÇÃO DE ANIMAIS (CATEGORIA A)

A subcategoria AI da cadeia alimentar se refere à criação de animais de pecuária na terra para o consumo humano. Atividades como a caça ou captura não estão incluídas.

3.2 FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS (CATEGORIA C)

A categoria C da cadeia alimentar envolve as seguintes atividades de processamento de alimentos:

- a) Processamento de produtos perecíveis de origem animal. Produção de produtos de origem animal, incluindo peixes e frutos do mar, carne, aves, ovos, lácteos e produtos de peixe.
- b) Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal. Produção de produtos de origem vegetal, incluindo frutas frescas e sucos frescos, legumes, grãos, nozes e sementes comestíveis, produtos à base de água congelados (por exemplo, gelo).
- c) Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal. Produção de produtos de origem animal e vegetal misturados, incluindo pizza, lasanha, sanduíche, almôndegas, refeições prontas.
- d) Processamento de produtos estáveis à temperatura ambiente: produção de produtos alimentares de qualquer fonte que são armazenados e vendidos à temperatura ambiente,

incluindo alimentos enlatados, biscoitos, pão, snacks, óleo, água potável, bebidas, massas, farinha, açúcar, sal alimentar.

3.3 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CATEGORIA D)

A categoria D da cadeia alimentar abrange a produção de alimentos para animais e alimentos para pets:

- a) Produção de alimentos para animais a partir de uma fonte de alimento única ou mista, destinada a animais para produção de alimentos.
- b) Produção de alimento para pets (apenas para cães e gatos). Produção de alimentos para animais a partir de uma fonte de alimento única ou mista, destinada a animais que não são para produção de alimentos.
- c) Produção de alimentos para pets (para outros pets).

3.4 CATERING (CATEGORIA E)

A categoria E da cadeia alimentar se aplica quando o serviço de catering é entregue aos consumidores. O alimento é preparado no local de consumo ou em uma unidade satélite.

Exemplos incluem:

- Unidades de produção/cozinhas que servem alimentos diretamente ao consumidor ou oferecem alimentos para consumo imediato, por exemplo, restaurantes, hotéis, lanchonetes;
- Alimentos de manipulação de catering em um site remoto com o serviço direto ao consumidor, por exemplo, refeitórios, lojas de café, food trucks e catering de eventos.

3.5 VAREJO E ATACADO (CATEGORIA F)

A categoria FI da cadeia alimentar se aplica às atividades do varejo e atacado.

O varejo é definido como a venda de mercadorias ao cliente final (ou seja, o consumidor), em pequenas quantidades para o consumo e não para fins de revenda. Os varejistas devem ter edifícios e instalações físicas (ou seja, lojas). O varejista pode oferecer vendas por internet ou entregas em casa que podem ser incluídas no escopo apenas quando vinculadas ao local físico do varejo, mas não como uma atividade autônoma.

O atacado é definido como a compra de mercadorias de fabricantes ou outros vendedores e a venda de mercadorias a outras empresas como varejistas, indústrias e ocasionalmente aos consumidores finais. O atacadista pode oferecer vendas por internet ou entregas que podem ser incluídas no escopo apenas quando vinculadas ao local físico do atacadista, mas não como uma atividade autônoma.

Os atacadistas sempre têm a propriedade dos produtos e as atividades podem incluir alimentos, alimentos para animais e/ou produtos de embalagem para alimentos e alimentos para animais.

Para o varejo e atacado, as atividades na loja que apenas servem para dar alimentos pré-preparados a uma etapa de processo final podem ser incluídas (por exemplo, grelhar carnes, assar pães, cortar carne ou peixe).

3.6 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO (CATEGORIA G)

A categoria G da cadeia alimentar se aplica aos fornecedores de serviços logísticos de terceiros que fisicamente armazenam e/ou transportam alimentos, alimentos para animais ou materiais de embalagem para alimento/alimento para animais, independentemente da propriedade legal do produto. Pode incluir atividades adicionais como atividades de reembalagem de produtos embalados, congelamento e descongelamento.

Fabricantes, fornecedores de catering ou varejistas/atacadistas que somente armazenam e/ou transportam seus próprios produtos e não fornecem serviços a outros devem ser auditados segundo a categoria relacionada às suas atividades de produção.

3.7 PRODUÇÃO DE EMBALAGEM DE ALIMENTOS E MATERIAIS DE EMBALAGEM (CATEGORIA I)

A categoria I da cadeia alimentar abrange embalagens, incluindo a produção de embalagem para alimentos/ alimentos para animais, materiais de embalagem de alimentos/ alimentos para animais e produtos intermediários para:

- b) Superfícies ou materiais em contato direto com o alimento (ou seja, que fisicamente tocam o alimento ou em contato com a superfície acima deste), que estará em contato com o alimento durante o uso normal da embalagem do alimento e/ou;
- c) Superfícies ou materiais em contato indireto com o alimento, que não estão em contato direto com os alimentos durante o uso normal da embalagem do alimento, mas há a possibilidade de substâncias serem transferidas para o alimento.

O material de embalagem usado para cuidados pessoais, produtos farmacêuticos ou outros usos estão fora do escopo da norma. Talheres descartáveis só podem ser certificados quando vendidos juntos (e como parte) do produto alimentar. Os exemplos são colheres que são embaladas com iogurte, garfos ou palitos embalados com alimentos prontos para comer. O uso previsto, incluindo que é vendido junto (ou que faz parte) do produto alimentar, devem ser especificados claramente na declaração de escopo.

3.8 PRODUÇÃO DE BIOQUÍMICOS (CATEGORIA K)

A cadeia alimentar de categoria K envolve a produção de Bioquímicos e se aplica à produção de aditivos de alimentos e de alimentos para animais, vitaminas, minerais, bioculturas, aromas, enzimas e auxiliares no processamento, mas exclui pesticidas, medicamentos, fertilizantes e agentes de limpeza.

3.9 FSSC 22000-QUALIDADE

A certificação FSSC 22000-Qualidade é um adicional voluntário aos requisitos da certificação FSSC 22000 e complementa estes requerimentos com os da ISO 9001:2015 para os Sistemas de Gestão de Qualidade, resultando em um certificado FSSC 22000 para a categoria FSSC 22000-Qualidade.

Os requisitos para o desenvolvimento, implementação e manutenção do sistema de gestão de qualidade constam na norma ISO 9001:2015 “Sistemas de gestão de qualidade – Requisitos”.

PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

CONTEÚDOS PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

1	Finalidade.....	18
2	Requisitos.....	18
2.1	Geral.....	18
2.2	ISO 22000.....	18
2.3	ISO 9001.....	18
2.4	Programas de pré-requisito.....	19
2.5	Requisitos adicionais FSSC 22000.....	19

1 FINALIDADE

Esta parte descreve os requisitos do Sistema em relação às quais Organismos de Certificação licenciados devem auditar o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) ou SGSA e Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) da organização a fim de obter ou manter a certificação para o FSSC 22000 ou FSSC 22000-Qualidade.

2 REQUISITOS

2.1 GERAL

As organizações devem desenvolver, implementar e manter todos os requisitos descritos abaixo e serão auditadas por um Organismo de Certificação licenciado para receber um certificado válido.

Os requisitos de auditoria para a certificação FSSC 22000 consistem de:

- 1) ISO 22000:2018 requisitos do sistema de gestão de segurança de alimentos;
- 2) Requisitos do programa de pré-requisitos específicos do setor (PPRs) (série ISO/TS 22002-x ou outra norma PPR especificada) e;
- 3) Requisitos adicionais FSSC 22000.

Os requisitos de auditoria para a certificação FSSC 22000-Qualidade consistem de:

- 1) ISO 22000:2018 requisitos do sistema de gestão de segurança de alimentos;
- 2) Requisitos do sistema de gestão de qualidade da ISO 9001:2015;
- 3) Requisitos do programa de pré-requisitos específicos do setor (PPRs) (série ISO/TS 22002-x ou outra norma PPR especificada) e;
- 4) Requisitos adicionais FSSC 22000.

A lista Decisão do Conselho de Partes Interessadas (BoS) é um documento que contém as decisões aplicáveis ao Esquema da FSSC 22000. As decisões anulam ou fornecem maior esclarecimento sobre as regras atuais do Esquema e devem ser implementadas e aplicadas dentro do período de transição definido. A lista de decisão é dinâmica e pode ser ajustada pelo BoS quando for necessário.

2.2 ISO 22000

Para a certificação FSSC 22000 e FSSC 22000-Qualidade, os requisitos para o desenvolvimento, implementação e manutenção do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) constam na norma ISO 22000:2018 "Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar".

2.3 ISO 9001

Para a certificação FSSC 22000-Qualidade, os requisitos para o desenvolvimento, implementação e manutenção do Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) constam na norma ISO 9001:2015 "Sistema de gestão de qualidade – Requisitos".

2.4 PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO

O Esquema especifica a aplicação obrigatória de especificações técnicas detalhando os programas de pré-requisitos (PPRs) conforme referenciado na cláusula 8.2 da ISO 22000:2018. Estes requisitos PPR estão especificados na série ISO/TS 22002-x e/ou nas normas BSI/PAS 221.

2.5 REQUISITOS ADICIONAIS FSSC 22000

2.5.1 GESTÃO DE SERVIÇOS E MATERIAIS COMPRADOS

- a) Além da cláusula 7.1.6 da ISO 22000:2018, a organização deve assegurar que, quando forem utilizados serviços de análise de laboratório para a verificação e/ou validação da segurança de alimentos, estas sejam realizadas por um laboratório competente (incluindo laboratórios internos e externos, conforme aplicável), que tenha capacidade de produzir resultados de testes precisos e reproduzíveis, utilizando métodos de testes validados e melhores práticas (por exemplo, a participação bem sucedida em programas de testes de proficiência, programas regulamentares aprovados ou acreditação para normas internacionais, como a ISO 17025).
- b) Para as categorias de cadeia alimentar C, D, I, G e K, os seguintes requisitos adicionais são aplicáveis segundo à ISO 22000:2018 cláusula 7.1.6:
A organização deve ter um procedimento documentado de compras em situações de emergência, para assegurar que os produtos continuam em conformidade com os requisitos e que o fornecedor foi avaliado.
- c) Além da ISO/TS 22002-1:2009 cláusula 9.2, a organização deve ter uma política para a compra de animais, peixe e frutos do mar, que estão sujeitos ao controle de substâncias proibidas (por exemplo, produtos farmacêuticos, medicamentos veterinários, metais pesados e pesticidas);
- d) Para as categorias de cadeia alimentar C, D, I, G e K, os seguintes requisitos adicionais são aplicáveis segundo à ISO/TS 22002-1 cláusula 9.2; ISO/TS 22002-4 cláusula 4.6 e ISO/TS 22002-5 cláusula 4:
A organização deve estabelecer, implementar e manter um processo de análise das especificações do produto, para assegurar um cumprimento contínuo dos requisitos de segurança de alimentos, legais e do cliente.

2.5.2 ROTULAGEM DE PRODUTOS

Além da cláusula 8.5.1.3 da ISO 22000:2018, a organização deve assegurar que os produtos acabados sejam rotulados de acordo com os todos os requisitos estatutários e regulatórios aplicáveis no país onde serão vendidos, incluindo requisitos de alérgenos e específicos do cliente.

Quando o produto não tiver rótulo, todas as informações pertinentes devem ser disponibilizadas, para assegurar o uso seguro do alimento pelo cliente ou consumidor.

2.5.3 DEFESA DOS ALIMENTOS

2.5.3.1 AVALIAÇÃO DE AMEAÇA

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

- a) Realizar uma avaliação de ameaça para identificar e avaliar as potenciais ameaças;
- b) Desenvolver e implementar medidas de mitigação para ameaças significativas.

2.5.3.2 PLANO

- a) A organização deve ter um plano de defesa dos alimentos documentado, especificando as medidas de mitigação relativas aos processos e produtos no âmbito do SGSA da organização.
- b) O plano de defesa dos alimentos deve ser apoiado pelo SGSA da organização.
- c) O plano deve cumprir a legislação aplicável e ser mantido atualizado.

2.5.4 MITIGAÇÃO DE FRAUDE ALIMENTAR

2.5.4.1 AVALIAÇÃO DA VULNERABILIDADE

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

- a) Realizar uma avaliação de vulnerabilidade de fraude alimentar para identificar e avaliar as potenciais vulnerabilidades;
- b) Desenvolver e implementar medidas de mitigação para ameaças significativas.

2.5.4.2 PLANO

- a) A organização deve ter um plano de mitigação de fraude alimentar documentado, especificando as medidas de mitigação relativas aos processos e produtos no âmbito do SGSA da organização.
- b) O plano de mitigação de fraude alimentar deve ser apoiado pelo SGSA da organização.
- c) O plano deve cumprir a legislação aplicável e ser mantido atualizado.

2.5.5 USO DO LOGOTIPO

- a) As organizações certificadas, Organismos de Certificação e Organizações de Treinamento devem utilizar o logotipo FSSC 22000 apenas para atividades de marketing, tais como os materiais impressos, website e outro material promocional da organização.
- b) No caso de usar o logotipo da organização, deve cumprir com as seguintes especificações:

Cor	PMS	CMYK	RGB	Nº
Verde	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Cinza	60% preto	0/0/0/60	135/136/138	87888a

O uso do logotipo em preto e branco é permitido quando todos os outros textos e imagens estão em preto e branco.

- c) A organização certificada não pode usar o logotipo FSSC 22000, qualquer declaração ou fazer referência ao seu status certificado em:
 - i. um produto;
 - ii. seu rótulo;
 - iii. sua embalagem (primária, secundária ou qualquer outra forma);
 - iv. qualquer outra forma que sugira que a FSSC 22000 aprova um produto, processo ou serviço.

2.5.6 GESTÃO DE ALÉRGENOS (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIAS C, E, FI, G, I E K)

A organização deve ter um plano de gestão de alérgenos documentado que inclua:

- a) Avaliação de risco abrangendo todas as potenciais fontes de contaminação cruzada de alérgenos e;
- b) Medidas de controle para reduzir ou eliminar o risco de contaminação cruzada.

2.5.7 MONITORAMENTO AMBIENTAL (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIAS C, I E K)

A organização deve ter em vigor:

- a) Programa de monitoramento ambiental baseado em risco;
- b) Procedimento documentado para a avaliação da eficácia de todos os controles sobre a prevenção de contaminação a partir do ambiente de fabricação e isso deve incluir, no mínimo, a avaliação dos controles microbiológicos e alérgenos presentes;
- c) Dados das atividades de monitoramento, incluindo a análise regular de tendência.

2.5.8 FORMULAÇÃO DE PRODUTOS (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIA D)

A organização deve ter em vigor procedimentos para gerenciar o uso de ingredientes que contenham nutrientes, que possam ter impacto nocivo para a saúde animal.

2.5.9 TRANSPORTE E ENTREGA (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIA FI)

A organização deve assegurar que o produto seja transportado e entregue sob condições que minimizem o potencial de contaminação.

2.5.10 ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA ALIMENTAR)

- a) A organização deve estabelecer, implementar e manter um procedimento e um sistema de rotação de estoque definido, que inclua os princípios FEFO, em conjunto com os requisitos FIFO.
- b) Além da ISO/TS 22002-1:2009 cláusula 16.2, a organização deve ter requisitos especificados implementados, que definam o tempo e a temperatura após o abate em relação à refrigeração ou congelamento dos produtos.

2.5.11 CONTROLE DE PERIGOS E MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA (CATEGORIA DE CADEIA DE ALIMENTOS C E I)

- a) Para a categoria de cadeia alimentar I, os seguintes requisitos adicionais são aplicáveis, segundo a ISO 22000:2018 cláusula 8.5.1.3:
 - A organização deve ter requisitos definidos implementados se forem utilizadas embalagens para dar ou proporcionar um efeito funcional no alimento (por exemplo, aumento do prazo de validade).
- b) Para a categoria de cadeia alimentar CI, o seguinte requisito adicional é aplicável, além da ISO/TS 22002-1:2009 cláusula 10.1:

- A organização deve ter requisitos definidos para um processo de inspeção da instalação e/ou evisceração, para assegurar que os animais estão aptos para o consumo humano.

2.5.12 VERIFICAÇÃO PPR (CATEGORIAS DE CADEIA ALIMENTAR C, D, G, I E K)

Para as categorias de cadeia alimentar C, D, G, I e K, os seguintes requisitos adicionais são aplicáveis segundo a ISO 22000: 2018 cláusula 8.8.1:

- A organização deve estabelecer, implementar e manter uma rotina (por exemplo, mensal) de inspeções do local/verificações PPR, para comprovar se o local (interno e externo), o ambiente de produção e o equipamento de processamento são mantidos em bom estado, para garantir a segurança dos alimentos. A frequência e o conteúdo das inspeções do local/verificações PPR devem ser baseados no risco, com critérios de amostragem definidos e relacionados com especificação técnica pertinente.

2.5.13 DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO (CATEGORIAS DE CADEIA ALIMENTAR C, D, E, F, I E K)

Um procedimento de criação e desenvolvimento de produto deve ser estabelecido, implementado e mantido para novos produtos e alterações em produtos ou no processo de fabricação, para assegurar que sejam fabricados produtos seguros e legais. Isso deve incluir o seguinte:

- a) Avaliação do impacto da alteração no SGSA, considerando novos riscos de segurança de alimentos (incl. alérgenos) introduzidos e atualizando a análise dos riscos adequadamente.
- b) Considerar o impacto no fluxo do processo do novo produto e de produtos e processos existentes.
- c) Necessidades de recursos e treinamento.
- d) Requisitos de equipamento e manutenção.
- e) A necessidade de realizar testes do produto e de validade, para validar que a formulação e os processos do produto são capazes de produzir um produto seguro, além de cumprir os requisitos do cliente.

2.5.14 ESTADO SANITÁRIO (CATEGORIA DE CADEIA ALIMENTAR D)

Além da ISO/TS 22002-6 cláusula 4.10.1, a organização deve ter um procedimento para assegurar que a saúde dos funcionários não tenha um efeito prejudicial nas operações de produção de alimentos para animais. Caso esteja condicionado à restrições legais no país de operação, os funcionários devem passar por um exame médico antes de serem contratados para trabalhar em operações de contato com alimentos para animais, a não ser que os riscos documentados ou o exame médico disserem o contrário. Exames médicos adicionais, quando permitidos, devem ser realizados como requerido e em intervalos definidos pela organização.

2.5.15 REQUISITOS PARA ORGANIZAÇÕES COM CERTIFICAÇÃO MULTI-SITES (CATEGORIA DE CADEIA ALIMENTAR A, E, FI E G)

2.5.15.1 FUNÇÃO CENTRAL

- a) A gerência da função central deve assegurar que há recursos suficientes disponíveis e que os cargos, responsabilidades e requisitos são claramente definidos para a gerência,

auditores internos, funcionários técnicos que analisem auditorias internas e outros funcionários chave envolvidos no SGSA.

2.5.15.2 REQUISITOS DE AUDITORIA INTERNA

- a) Um procedimento e programa de auditoria interna deve ser estabelecido pela função central, abrangendo o sistema de gestão, a função central e todos os sites. Os auditores internos devem ser independentes das áreas onde fazem auditoria e devem ser atribuídos pela função central para assegurar imparcialidade nos sites.
- b) O sistema de gestão, a função centralizada e todos os sites devem ser auditados, no mínimo, uma vez por ano ou com maior frequência, com base na avaliação de risco.
- c) Os auditores internos devem cumprir, no mínimo, os requisitos a seguir e isso deve ser avaliado pelo OC anualmente, como parte da auditoria:
Experiência de trabalho: 2 anos de experiência de trabalho em período integral na indústria de alimentos, além de, pelo menos, 1 ano na organização.
Formação: curso superior ou, na falta de um curso formal, ter, no mínimo, 5 anos de experiência de trabalho na produção ou fabricação de alimentos, transporte e armazenamento, varejo, áreas de inspeção ou fiscalização.
Treinamento:
 - i. Para as auditorias internas FSSC 22000, o auditor líder deve ter concluído com sucesso um Curso de Auditor Líder SGSA, SGQ ou FSSC 22000 de 40 horas.
 - ii. Outros auditores na equipe de auditoria interna devem ter concluído com sucesso um curso de auditor interno de 16 horas, abrangendo os princípios, práticas e técnicas de auditoria. O treinamento pode ser fornecido pelo Auditor Líder interno qualificado ou por meio de um fornecedor de treinamento externo.
 - iii. Treinamento do Esquema da FSSC incluindo, no mínimo, a ISO 22000, os programas de pré-requisitos pertinentes, baseados na especificação técnica do setor (por exemplo, ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) e os requisitos adicionais da FSSC – mínimo 8 horas.
- d) Os relatórios de auditoria interna devem estar sujeitos a uma análise técnica da função central, incluindo a resolução das não conformidades resultantes da auditoria interna. Os analistas técnicos devem ser imparciais, ter a capacidade de interpretar e aplicar os documentos normativos da FSSC (no mínimo, ISO 22000, a ISO/TS 22002-x pertinente; a PAS-xyz e os requisitos adicionais da FSSC) e ter conhecimento dos processos e sistemas das organizações.
- e) Os auditores internos e os analistas técnicos devem estar sujeitos ao monitoramento e avaliação do desempenho anuais. Todas as ações de seguimento identificadas devem ser iniciadas de maneira oportuna e apropriada pela Função central.

PARTE 3

REQUISITOS DO

PROCESSO DE

CERTIFICAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 3 REQUISITOS DO PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

1	Finalidade	26
2	Geral	26
3	Recursos	26
4	Processo de contrato	26
4.1	Solicitação	26
4.2	Escopo	26
4.3	Duração da auditoria	26
4.4	Contrato	29
5	Planejamento e gestão de auditorias	30
5.1	Geral	30
5.2	Múltiplas funções em mais de um site.....	31
5.3	Certificação de multi-sites	32
5.4	Auditorias não anunciadas	33
5.5	Uso da tecnologia da informação e comunicação.....	34
5.6	Transferência de certificação	34
5.7	Auditorias de upgrade	34
5.8	Auditorias de transição	34
5.9	Alocação da equipe de auditoria	35
5.10	Gestão de eventos graves.....	35
6	Relatório de auditoria	35
6.1	Relatório escrito.....	35
6.2	Não conformidades.....	36
7	Processo de decisão da certificação	38
7.1	Geral	38
7.2	Forma e conteúdo do certificado	38
7.3	Suspensão, revogação e redução de escopo do certificado	39
8	Dados e documentação do portal	40
8.1	Propriedade dos dados	40
8.2	Requisitos de carregamento dos dados	40
8.3	Controle de qualidade dos dados.....	40
8.4	Portal do OC	40

1 FINALIDADE

Esta Parte estabelece os requisitos para a execução do processo de certificação a ser conduzido por Organismos de Certificação (OCs) licenciados.

Onde se fizer referência aos requisitos FSSC 22000, isto também é aplicável para a FSSC 22000-Qualidade, salvo indicação contrária.

2 GERAL

O OC deve gerenciar seu sistema de gestão de certificação, de acordo com os requisitos da ISO/IEC 17021-1:2015, ISO/TS 22003:2013, e os requisitos FSSC 22000, incluindo quaisquer decisões do Conselho de Partes Interessadas da FSSC.

O OC deve controlar toda documentação e registros relacionados ao Esquema de acordo com seus próprios procedimentos.

O OC deve ter procedimentos de certificação que confirmem a conformidade das organizações certificadas.

3 RECURSOS

O OC deve fornecer recursos suficientes para possibilitar o fornecimento confiável de seus serviços de certificação FSSC 22000.

4 PROCESSO DE CONTRATO

4.1 SOLICITAÇÃO

O OC deve coletar e documentar as informações da organização requerente e em um formulário de solicitação, que detalhe as informações mínimas, conforme exigido na ISO/IEC 17021-1 e ISO/TS 22003, e requisitos adicionais do Esquema.

4.2 ESCOPO

O OC deve avaliar o escopo proposto pela organização no formulário de solicitação e analisá-lo em relação aos requisitos do Anexo 1.

4.3 DURAÇÃO DA AUDITORIA

O OC deve calcular a duração da auditoria com base nas informações coletadas na solicitação da organização e seguindo os requisitos da ISO/IEC 17021-1, ISO/TS 22003 e FSSC 22000, do seguinte modo:

- a) A duração de um dia de auditoria normalmente é de oito (8) horas; a duração efetiva da auditoria não inclui uma pausa de almoço (a menos que contrarie a legislação local);
- b) O cálculo da duração da auditoria para a FSSC 22000 deve ser documentado pelo OC, incluindo as justificativas para a redução ou adição de tempo com base na duração mínima de auditoria;
- c) A duração da auditoria deve ser indicada nas horas de trabalho do auditor, declarando o tempo de auditoria efetivo, com base no plano de auditoria. Desvios nas durações da auditoria e no plano de auditoria devem ser registrados (incluindo os motivos);
- d) A duração da auditoria não inclui o planejamento, relatórios ou atividades de viagem, apenas o tempo de auditoria real;
- e) O tempo de auditoria só se aplica aos auditores que sejam auditores FSSC 22000 plenamente qualificados e registrados;
- f) Quando a auditoria FSSC 22000 for realizada em combinação ou integração com outras auditorias de segurança de alimentos como uma auditoria combinada, a duração da auditoria declarada no relatório deve ser a auditoria combinada total e deve estar de acordo com o plano de auditoria. A duração total da auditoria é então mais longa que a FSSC 22000 sozinha. Isto é considerado um aumento na duração da auditoria e a razão para isso deve ser justificada.

4.3.1 CÁLCULO DE TEMPO DE AUDITORIA BÁSICA (SITE ÚNICO)

A duração total da auditoria/tempo de auditoria no site (para um único site) é definido como $T_s + T_{FSSC}$ onde:

- a) $T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$ é calculado de acordo com a ISO/TS 22003:2013; e
- b) T_{FSSC} deve ser calculado como a seguir:
 - i) 0,5 auditor dia (4 horas de trabalho) quando a empresa possui menos de 250 FTE (funcionários em tempo integral) e 1 ou 2 estudos HACCP.
 - ii) 1,0 auditor dia (8 horas de trabalho) quando a empresa possui 250 FTE ou mais; ou 3 ou mais estudos HACCP.

Quando devidamente documentada e justificada, a redução do tempo de auditoria T_s pode ser feita de acordo com a ISO/TS 22003:2013, Anexo B. A redução do tempo de auditoria T_s nunca pode ser superior a 0,25 auditor dia (2 horas de trabalho) e o T_s não pode ser reduzido a menos de 1 dia. A redução não pode ser aplicada em T_{FSSC} .

O tempo de preparação e relatórios devem ser adicionais ao tempo de auditoria:

- a) Pelo menos 0,25 auditor dia (2 horas de trabalho) deve ser adicionado ao tempo da auditoria FSSC 22000 no site, para a preparação da auditoria.
- b) Pelo menos 0,5 auditor dia (4 horas de trabalho) deve ser adicionado ao tempo da auditoria FSSC 22000 no site para os relatórios da auditoria.

Se após o cálculo o resultado for um número decimal, pode-se usar as horas exatas ou quando for aplicado o arredondamento ao número de dias, ele deve ser feito para cima, para o meio dia mais próximo (por exemplo, 5,3 dias de auditoria, serão 5,5).

4.3.2 AUDITORIAS DE MANUTENÇÃO E RECERTIFICAÇÃO

- a) Auditorias de manutenção: a duração de auditoria deve ser (um terço de T_s) + (T_{FSSC}), mais qualquer outro tempo adicional de auditoria (conforme o §4.3.4 abaixo).
- b) Auditorias de recertificação: a duração de auditoria deve ser (dois terços de T_s) + (T_{FSSC}), mais qualquer outro tempo adicional de auditoria (conforme o §4.3.4 abaixo).

Auditorias (especiais) adicionais também podem ser realizadas – mas nunca como uma substituição das auditorias anuais de manutenção /recertificação. Estas auditorias especiais devem ser documentadas e carregadas no Portal.

4.3.3 DURAÇÃO MÍNIMA DA AUDITORIA

Todos os tipos de auditoria (inicial, manutenção e recertificação) devem seguir a seguinte regra de duração mínima:

- a) O T_s mínimo é 1 dia segundo a ISO/TS 22003, Anexo B.
- b) A duração mínima da auditoria FSSC 22000 básica seria então de 1,5 a 2 dias, dependendo do tempo adicional FSSC (consulte 4.3.1.b); no entanto, para as categorias C, D, I e K, a duração mínima da auditoria deve ser sempre de 2 dias;
- c) A duração mínima da auditoria para as auditorias anuais deve sempre ser respeitada.

As seguintes exceções se aplicam às durações mínimas da auditoria:

- a) Para organizações com processos simples, com 5 FTE ou menos e no máximo 1 estudo HACCP, estão permitidas outras reduções, mas o tempo total $T_s + T_{FSSC}$ deve ser, no mínimo, de um dia para todos os tipos de auditoria.
- b) Para organizações na categoria C, D I ou K, com processos simples, menos de 20 FTE e no máximo 1 estudo HACCP, estão permitidas outras reduções até uma duração mínima da auditoria de 1,5 dia para todos os tipos de auditoria.
- c) Para a subcategoria A, a ISO/TS 22003:2013 define uma duração mínima de auditoria de 0,5 dia, a duração mínima da auditoria FSSC 22000 desta categoria de 1 dia.

Quando for aplicada alguma das exceções acima, o OC deve assegurar que a duração da auditoria permite uma auditoria efetiva, abrangendo todos os requisitos FSSC 22000.

4.3.4 TEMPO ADICIONAL DE AUDITORIA

Um tempo adicional será exigido nas seguintes situações:

- a) Sede separada
 - i. Para as organizações em que algumas das funções relevantes para a certificação são controladas por uma sede separada do(s) local(is) de manufatura, o tempo mínimo deve ser de 0,5 auditor dia (4 horas de trabalho), para auditar as funções pertinentes à certificação na Sede.
 - ii. Quando a pessoa responsável da Sede atende a auditoria no local de fabricação, nenhum tempo extra de auditoria é calculado.
 - iii. Pode ser permitida uma redução máxima de 20% no tempo de auditoria para cada um dos locais de fabricação que pertençam ao grupo onde as funções compartilhadas sejam controladas pela Sede (off-site). A redução de 20% do tempo de auditoria é aplicada no tempo mínimo de auditoria (T_s) como indicado na ISO/TS 22003:2013, Anexo B.

b) Atividades off-site

Onde ocorram atividades de fabricação ou serviço off-site (ver o §5.2.2), uma redução no tempo de auditoria de 50% de T_s pode ser aplicada para cada local adicional OU os parâmetros das atividades off-site devem ser incluídos no cálculo da auditoria, conforme o §4.3, e o tempo de viagem entre os locais deve ser incluído no plano de auditoria.

Armazenamento off-site: pelo menos 0,25 auditor dia (2 horas de trabalho) adicional ao tempo de auditoria deve ser acrescentado ao tempo de auditoria FSSC 22000 para cada instalação de armazenamento off-site.

O cross docking é considerado como uma atividade off-site, incluída na FSSC parte 3, seção 5.2.2, excetuando a última frase da seção 5.2.2, 1, que é o requisito relativo à exclusiva relação receptor/cliente. Os requisitos, incluindo os cálculos de duração da auditoria relativos às atividades off-site, podem ser aplicados ao cross docking. O transbordo não está incluído neste requisito.

c) Um tempo adicional deve ser considerado, caso um intérprete seja necessário para dar suporte à equipe de auditoria.

4.3.5 FSSC 22000-QUALIDADE

- a) O tempo de auditoria para a parte da ISO 9001 da auditoria deve ser calculado utilizando o IAF MD 5.
- b) A duração da auditoria para a auditoria integrada FSSC 22000 e ISO 9001 deve basear-se no IAF MD 11:2019, seção 2.2, no qual o T_{FSSC} deve ser adicionado.

4.3.6 TRANSIÇÃO PARA FSSC 22000

- 1) Na transição da ISO 22000 ou uma certificação equivalente reconhecida pela GFSI para a certificação FSSC 22000, a duração mínima da auditoria da certificação FSSC 22000 deve ser dois terços do tempo de auditoria da certificação inicial, com no mínimo 1 auditor dia (8 horas de trabalho) mais T_{FSSC} conforme definido no §4.3.1.
A auditoria de transição deve resultar em um certificado FSSC 22000 com uma validade de três (3) anos.
- 2) A transição para o FSSC 22000-Qualidade só é possível quando a organização possui um certificado válido ISO 22000 ou FSSC 22000 E um certificado válido ISO 9001. Nesse caso, a duração da auditoria é dois terços do tempo de auditoria inicial combinada (ver o 4.3.5.) mais o T_{FSSC} .

4.4 CONTRATO

Deve existir um contrato de certificação em vigor entre o OC e a organização solicitante da certificação, detalhando o escopo do certificado e mencionando todos os requisitos relevantes do Esquema.

Este contrato deve detalhar ou se referir aos acordos entre o OC e a organização que deve incluir, mas não se limitar a:

- 1) A propriedade do certificado e do conteúdo do relatório de auditoria deve mantida pelo OC;
- 2) Condições sob as quais o contrato de certificação pode ser rescindido;
- 3) Condições sob as quais o certificado pode ser utilizado pela organização certificada;

- 4) Termos de confidencialidade em relação às informações coletadas pelo OC durante o processo de certificação;
- 5) A organização certificada permite que o OC compartilhe as informações relacionadas com a certificação e o processo de auditoria com a Fundação, GFSI e autoridades governamentais, quando for requerido;
- 6) Procedimentos para a gestão da não conformidade;
- 7) Procedimentos para reclamações e recursos;
- 8) Inclusão de informações sobre o status do certificado da organização no website e no Portal FSSC 22000;
- 9) Cooperação permitindo avaliações testemunhadas pelo OA e/ou a Fundação, quando solicitado;
- 10) Obrigações de comunicação de organizações certificadas ao OC dentro de 3 dias úteis em relação ao seguinte:
 - a) Quaisquer alterações significativas que afetem a conformidade com os requisitos do Esquema e a obtenção de conselho do OC em casos em que haja dúvidas sobre a importância de uma alteração;
 - b) Eventos graves que tenham impacto no SGSA ou SGSAQ, legalidade e/ou integridade da certificação, que incluam processos judiciais, perseguições, situações que constituam ameaças graves à segurança de alimentos, qualidade ou integridade da certificação como resultado de desastres naturais ou causados pelo homem (por exemplo, guerra, greve, terrorismo, crime, inundação, terremoto, pirataria informática maliciosa, etc.);
 - c) Eventos públicos de segurança de alimentos (como por exemplo, recalls públicos, calamidades, surtos de segurança de alimentos etc.)
 - d) Alterações no nome da organização, endereço de contato e detalhes do local;
 - e) Alterações na organização (por exemplo, status jurídico, comercial, organizacional ou propriedade) e gestão (por exemplo, principal pessoal gerencial, decisor ou técnico);
 - f) Alterações no sistema de gestão, escopo das operações e categorias de produtos abrangidos pelo sistema de gestão certificado;
 - g) Quaisquer outras alterações que tornem as informações no certificado imprecisas.

5 PLANEJAMENTO E GESTÃO DE AUDITORIAS

5.1 GERAL

- 1) As auditorias anuais devem ocorrer para garantir a validade do certificado ou que a recertificação seja concedida antes da data do término da validade do certificado.
- 2) A auditoria anual deve ser realizada nas instalações da organização e é uma auditoria completa em relação a todos os requisitos do Esquema. As auditorias de manutenção devem ser realizadas dentro do ano civil, de acordo com os requisitos da ISO/TS 17021-1.
- 3) A auditoria deve ser realizada durante um número contínuo de dias, de acordo com a duração calculada. Quando for utilizada a Auditoria ICT, são aplicados os requisitos do Anexo 9.
- 4) A auditoria deve ser realizada no idioma mutuamente acordado. Um intérprete pode ser adicionado à equipe pelo OC para oferecer suporte aos membros da equipe de auditoria.
- 5) O OC deve operar discretamente em caso de emergências (por exemplo, incêndio, grande evento catastrófico, outra auditoria em andamento).

- 6) O OC deve executar as auditorias de Fase 1 e Fase 2 para a certificação inicial de acordo com os requisitos da ISO/IEC 17021-1.
- 7) O intervalo entre as auditorias de Fase 1 e Fase 2 não deve ser superior a 6 meses. A Fase 1 deve ser repetida se um intervalo mais longo for necessário.
- 8) O ciclo de 3 anos da certificação (ISO/IEC 17021-1 §9.1.3) deve ser respeitado.

5.2 MÚLTIPLAS FUNÇÕES EM MAIS DE UM SITE

5.2.1 FUNÇÕES DA SEDE

- 1) Em todos os casos em que as funções pertinentes para a certificação são controladas por uma Sede (tais como compras, aprovação de fornecedor, garantia de qualidade), o Esquema exige que estas funções sejam auditadas entrevistando o pessoal descrito no sistema de gestão de segurança de alimentos, como tendo a autoridade (delegada) e responsabilidade por estas funções. Esta auditoria da Sede deve ser documentada.
- 2) As funções na Sede devem ser auditadas separadamente onde não sejam parte de um site sendo avaliado.
- 3) Todos os sites pertencentes ao grupo devem ter:
 - a. uma auditoria separada,
 - b. um relatório separado e
 - c. um certificado separado.
- 4) A auditoria da Sede deve ser realizada antes da auditoria dos sites.
- 5) A auditoria posterior no(s) site(s) deve incluir uma confirmação de que os requisitos estabelecidos pela Sede estejam adequadamente incorporados nos documentos do site específico e implementados na prática.
- 6) Os relatórios da auditoria do site e o certificado devem indicar quais funções e/ou processos do SGSA que foram auditados na Sede.
- 7) Todos os sites individuais devem ser auditados dentro de um prazo de 12 meses a partir da auditoria da Sede.
- 8) A Sede não pode receber um certificado separado.
- 9) A Sede é mencionada no certificado do site pelo uso de palavras, tais como.

"Esta auditoria incluiu os seguintes processos centrais SGSA gerenciados pela (nome e local da Sede): (descrever os processos SGSA auditados na Sede)"

5.2.2 ATIVIDADES OFF-SITE

- 1) Sempre que um processo de fabricação ou serviço seja dividido em mais de um endereço físico, todos os locais podem ser cobertos em uma auditoria, desde que os diferentes endereços façam parte da mesma entidade jurídica, sob o mesmo SGSA e sejam o único receptor/cliente entre si.
- 2) As instalações de armazenamento em outro local também devem ser incluídas na mesma auditoria, desde que cumpram os requisitos acima mencionados.
- 3) A declaração de escopo deve mostrar os locais auditados com as atividades por localização (no certificado ou como um Anexo ao certificado).
- 4) O relatório de auditoria deve incluir todos os requisitos pertinentes em todos os locais e permitir que as conclusões da auditoria sejam identificadas como específicas do local.

5.3 CERTIFICAÇÃO DE MULTI-SITES

5.3.1 GERAL

- a) A certificação de multi-sites (incluindo amostragem) só é permitida para as seguintes (sub)categorias de cadeia alimentar:
 - A – Criação de Animais
 - E – Catering
 - FI – Varejo/atacado
 - G – Armazenamento e distribuição.
- b) Ao aplicar a certificação de multi-sites todos os requisitos do IAF MD 1 devem ser cumpridos, exceto:
 - Parágrafo 6.1.3 (tamanho da amostra). Este parágrafo do IAF MD 1 deve ser substituído pelo regime de amostragem da ISO/TS 22003:2013 parágrafo 9.1.5.4.
 - Parágrafo 7.3: Para o cálculo do tempo de auditoria, veja 4.3.3 onde os mesmos princípios para a Sede podem ser utilizados para a função central.
- c) Uma organização com multi-sites não tem que ser uma entidade jurídica única, mas todos os sites devem ter uma mesma ligação legal ou contratual com a função central da organização e estar sujeitos a um único sistema de gestão, que está implantado, estabelecido e sujeito a supervisão contínua e auditorias internas pela função central.
- d) A função central deve ser auditada, no mínimo, uma vez por ano e antes do OC auditar os sites (amostrados). Se necessário, um pequeno número de sites de amostra pode ser auditados antes da auditoria da função central.
- e) Um relatório de auditoria pode ser produzido para a organização com multi-sites, incluindo informações da função central, informações específicas sobre cada site auditado e em conformidade com o conteúdo do Anexo 2 ou do Anexo 3 (FSSC 22000-Qualidade). As seções de resumo do relatório de auditoria devem refletir claramente o que foi auditado em cada site, com a corroboração de evidências objetivas. De modo alternativo, podem ser produzidos relatórios separados para a função central e cada site, respectivamente.
- f) O certificado deve ser um certificado grupal.

5.3.2 METODOLOGIA DE AMOSTRAGEM

- a) Os requisitos de amostragem como definidos na ISO/TS22003: 2013, parágrafo 9.1.5.4 devem ser a base para determinar o tamanho da amostra. Além disso, as categorias de risco e o desempenho dos sites devem ser considerados e podem resultar em um aumento do tamanho da amostra.
- b) Quando forem adicionados sites ao grupo, é necessário fazer uma auditoria antes de eles serem adicionados ao certificado – como uma auditoria especial ou como parte da auditoria anual.
- c) A cada 3 anos, a auditoria anual deve ser realizada totalmente sem anunciar, como definido na Parte 3, seção 5.4.1., incluindo a função central e as auditorias dos sites.

5.3.3 REQUISITOS DA FUNÇÃO CENTRAL

- a) A função central deve ter um contrato com o OC e solicitar a inclusão da amostragem de multi-sites como parte do processo de solicitação, se desejar que ela seja incluída.
- b) É responsabilidade da função central garantir o compromisso da gerência com o SGSA e ter suficientes recursos e capacidade técnica para dar suporte ao sistema e ao programa de auditoria interna. A função central deve ser independente dos sites (por exemplo, ter funcionários diferentes/exclusivos, governança, gestão, etc.).

- c) A função central deve ser responsável por coordenar, resolver e fechar as não conformidades identificadas nos sites, conjuntamente com os sites pertinentes. Se a função central ou qualquer dos sites não cumprir os requisitos do Esquema, toda a organização, incluindo a função central e todos os sites, não receberá a certificação. Se a certificação foi atribuída anteriormente, isso deve iniciar o processo do OC para suspender ou retirar a certificação.

5.3.4 GESTÃO DA NÃO CONFORMIDADE

As não conformidades encontradas nas organizações com multi-sites (consulte seção 5.3) devem seguir os requisitos do Esquema e os do IAF MD1, seção 7.7, além dos seguintes requisitos específicos:

- a) Quando for identificada uma não conformidade crítica, o certificado da organização com multi-sites deve ser suspenso em um prazo de 3 dias corridos da identificação da não conformidade crítica, independentemente de se foram concluídas as auditorias de todos os sites.
- b) Quando for identificada uma não conformidade maior e a auditoria demora mais de 30 dias corridos para concluir (auditorias da função central e sites), a organização deve proporcionar um plano de ação corretiva, incluindo medidas ou controles temporários para mitigar o risco até poder fechar a não conformidade.
- c) O prazo para o fechamento [NFS1] de não conformidades começa no final da auditoria – após a conclusão da auditoria da função central e de todos os sites.

5.4 AUDITORIAS NÃO ANUNCIADAS

5.4.1 FREQUÊNCIA

- 1) O OC deve assegurar que para cada organização certificada, pelo menos uma auditoria de manutenção seja não anunciada após a auditoria de certificação inicial e dentro de cada período de três (3) anos posteriores.
- 2) A organização certificada pode optar voluntariamente por substituir todas as auditorias de manutenção por auditorias de manutenção anuais não anunciadas. As auditorias de recertificação podem ser realizadas de forma não anunciada, a pedido da organização certificada.
- 3) A auditoria de certificação inicial (fase 1 e fase 2) não pode ser realizada sem ser anunciada.

5.4.2 EXECUÇÃO

- 1) O OC determina a data da auditoria não anunciada, como parte do programa de auditoria.
- 2) O site não deve ser notificado com antecedência sobre a data da auditoria não anunciada e o plano de auditoria não deve ser compartilhado até a reunião de abertura. Em casos excepcionais, quando houver restrições de visto, o contato com a organização certificada pode ser necessário como parte do processo de solicitação do visto. No entanto, as datas exatas da auditoria não anunciada não devem ser confirmadas, somente um período de tempo.
- 3) A auditoria não anunciada ocorre durante o horário de expediente operacional normal, inclusive em turnos noturnos quando necessário.
- 4) Os dias de restrição podem ser acordados previamente entre o OC e a organização certificada.
- 5) A auditoria terá início com uma inspeção das instalações de produção, com início dentro de 1 hora após o auditor ter chegado ao local. No caso de vários edifícios no local, o auditor deve, com base nos riscos, decidir quais edifícios/instalações devem ser inspecionados e em qual ordem.

- 6) Todos os requisitos do Esquema devem ser avaliados, inclusive os processos de produção ou serviço em operação. Onde partes do plano de auditoria não possam ser auditadas, uma auditoria de follow-up (anunciada) deve ser agendada dentro de 4 semanas.
- 7) O OC decide quais das auditorias de manutenção devem ser escolhidas como a auditoria não anunciada, considerando o requisito de que as auditorias não anunciadas devem ser realizadas, no mínimo, uma vez a cada 3 anos, respeitando o requisito do ano civil.
- 8) Se a organização certificada se recusa a participar na auditoria não anunciada, o certificado deve ser suspenso imediatamente, e o OC deve revogar o certificado, caso a auditoria não anunciada não seja realizada dentro de um prazo de seis meses a partir da data da recusa.
- 9) A auditoria da Sede separada que controla determinados processos do SGSA pertinente à certificação separada do(s) site(s) (ver 5.2.1) deve ser anunciada. Onde as atividades da Sede são parte da auditoria de um site, esta deve ser não anunciada.
- 10) Sites secundários (atividades off-site) e o armazenamento off-site, as instalações de depósitos e distribuição também devem ser auditadas durante a auditoria não anunciada.

5.5 USO DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A Tecnologia da Informação e Comunicação (ICT) pode ser usada como uma ferramenta de auditoria remota nas auditorias FSSC 22000, com os seguintes usos e cumprindo os requisitos aplicáveis do IAF MD4:

- 1) Para realizar entrevistas com os funcionários e análise das políticas, procedimentos ou registros, como parte da auditoria on-site;
- 2) Ao utilizar a Auditoria ICT, como definido no Anexo 9.

5.6 TRANSFERÊNCIA DE CERTIFICAÇÃO

O OC deve seguir os requisitos do IAF MD 2 para a transferência de organizações certificadas de outro OC.

5.7 AUDITORIAS DE UPGRADE

A Fundação emitirá instruções quando auditorias de upgrade (atualização) sejam necessárias. Isso normalmente ocorre quando há uma mudança significativa nos requisitos do Esquema.

O OC deve:

- 1) Seguir os requisitos de upgrade (atualização) conforme emitidos pela Fundação;
- 2) Assegurar que todo o pessoal e os auditores estejam familiarizados com o processo de upgrade (atualização);
- 3) O tempo adicional da auditoria deve ser recalculado e avisado aos clientes quando aplicável;
- 4) Após a auditoria de upgrade (atualização) bem sucedida (incluindo o fechamento de não conformidades) o certificado será reemitido, quando for necessário dentro dos requisitos de atualização.

5.8 AUDITORIAS DE TRANSIÇÃO

- 1) As auditorias de transição da ISO 22000 e os programas de certificação reconhecidos pela GFSI com escopos equivalentes são permitidos. Para a FSSC 22000-Qualidade, as auditorias de

transição são permitidas para organizações que possuam um certificado válido ISO 22000, FSSC 22000 e ISO 9001 (ver a seção 4.3.5 para a duração da auditoria).

- 2) As auditorias de transição são o início de um novo ciclo de certificação e, portanto, são uma auditoria de fase 2 (a fase 1 pode ser realizada a critério do OC).
- 3) O certificado FSSC 22000/certificado FSSC 22000-Qualidade emitido deve ter uma validade de 3 anos.

5.9 ALOCAÇÃO DA EQUIPE DE AUDITORIA

- 1) Os membros da equipe de auditoria devem cumprir os requisitos de competência estabelecidos pela Fundação na Parte 4, capítulo 3.
- 2) A equipe de auditoria deve possuir a competência combinada para as subcategorias da cadeia alimentar que suportem o escopo da auditoria e seguir os requisitos da ISO/IEC 17021-1.
- 3) A auditoria FSSC 22000-Qualidade é uma auditoria totalmente integrada e a equipe de auditoria deve cumprir os requisitos de competência estabelecidos pela Fundação na Parte 4 do Esquema.
- 4) O auditor líder deve sempre ser um auditor FSSC 22000 qualificado.
- 5) Não é permitido que um auditor realize mais de dois ciclos de 3 anos de certificação no mesmo site certificado, como auditor líder ou co-auditor. Se um auditor inicia a auditoria dentro de um ciclo de certificação, ele deve ser alternado após seis (6) anos por um mínimo de um ano.

5.10 GESTÃO DE EVENTOS GRAVES

- 1) O OC deve ter um processo para analisar auditorias planejadas quando um evento grave afeta uma organização certificada e a auditoria não possa ser executada conforme o planejado.
- 2) O OC deve avaliar os riscos de continuidade da certificação e estabelecer uma política e processo documentados, descrevendo as etapas necessárias no caso de uma organização certificada ser afetada por um evento grave, para garantir a manutenção da integridade da certificação. O conteúdo mínimo da avaliação de risco deve abranger os aspectos listados no IAF ID3, seção 3.
- 3) O resultado da Avaliação de Risco e as ações planejadas devem ser registrados. Os desvios do programa de auditoria e sua justificativa para as alterações devem ser registrados. Os OCs devem estabelecer em consulta com as organizações certificadas um razoável curso planejado de ação.
- 4) Nos casos em que a auditoria de manutenção anual não puder ser realizada no período do ano civil devido a um evento grave, deve-se solicitar uma exceção à Fundação ou o certificado será suspenso.

6 RELATÓRIO DE AUDITORIA

6.1 RELATÓRIO ESCRITO

O OC deve fornecer um relatório escrito para cada auditoria.

- a) O relatório de auditoria deve ser tratado confidencialmente pelo OC, mas deve ser disponibilizado às Autoridades de Segurança de Alimentos após a aprovação da organização.

- b) O relatório de auditoria deve confirmar que todos os requisitos do Esquema sejam avaliados e relatados, e uma declaração de (não) conformidade fornecida. Além disso, deve cumprir todos os requisitos relevantes da ISO/IEC 17021-1. O conteúdo deve cumprir os requisitos do Anexo 2 ou do Anexo 3 no caso da FSSC 22000-Qualidade.
- c) As condições processuais e operacionais do sistema de gestão de segurança de alimentos devem ser verificadas, para avaliar a eficácia do sistema de gestão de segurança de alimentos no cumprimento dos requisitos do Esquema, e relatadas.
- d) Em casos excepcionais, um requisito pode ser considerado não aplicável. Quando um requisito for considerado N/A, deve-se registrar uma justificativa adequada na respectiva seção do relatório de auditoria.
- e) As exclusões do escopo devem ser avaliadas e justificadas no relatório de auditoria.
- f) Os desvios do plano de auditoria devem ser justificados no relatório.
- g) Os auditores devem relatar todas as não conformidades (NCs) em todas as auditorias. Para cada não conformidade (NC), uma declaração clara e concisa do requisito, a NC, grau da NC e a comprovação objetiva deve ser escrita.
- h) As correções e os planos de ações corretivas e suas aprovações devem ser incluídos de acordo com o Anexo 2 ou Anexo 3, no caso da FSSC 22000-Qualidade.
- i) O relatório da Sede deve conter no mínimo as NCs encontradas na Sede. O upload deste relatório deve ser feito. Na auditoria de cada site a implementação das ações corretivas deve ser verificada e relatada.
- j) O relatório de auditoria completa, cumprindo os requisitos mínimos definidos pelo Esquema, deve ser enviado à organização (certificada) no prazo de 2 semanas da decisão de certificação, para todas as auditorias realizadas.
- k) É um requisito da Fundação que os relatórios de auditoria sejam escritos em inglês. Quando uma organização solicita que o relatório seja escrito no idioma em que a auditoria foi realizada (se diferente do inglês), isso pode ser permitido mediante acordo entre o OC e a organização. No entanto, os campos obrigatórios no portal devem sempre ser preenchidos em inglês. Em todos os casos em que os OCs traduzirem os relatórios de auditoria, o OC deve ter procedimentos de verificação implementados para assegurar que as traduções são corretas.

6.2 NÃO CONFORMIDADES

De acordo com as definições no Esquema e como definido abaixo, o OC deve aplicar estes critérios como uma referência para determinar o nível de não conformidades para as conclusões. Existem três níveis de classificação de não conformidades:

- a) Não conformidade menor;
- b) Não conformidade maior;
- c) Não conformidade crítica.

As não conformidades devem sempre ser escritas segundo os requisitos mais importantes do Esquema relacionados com os critérios de auditoria específicos da ISO 22000:2018, a norma PPR especificada ou o Requisito adicional FSSC.

Se considera que as não conformidades identificadas na auditoria da Sede têm um impacto nos procedimentos equivalentes aplicáveis a todos os sites. As ações corretivas, portanto, devem abordar os problemas de comunicação em todas as localidades certificadas e as ações apropriadas para os sites afetados. Essas não conformidades e ações corretivas devem ser claramente identificadas na respectiva seção do relatório de auditoria do site e devem ser apuradas de acordo com os procedimentos do OC antes de emitir o certificado do site.

O Esquema não permite “Oportunidades de melhoria”.

6.2.1 NÃO CONFORMIDADE MENOR

Uma não conformidade menor deve ser emitida quando a constatação não afeta a capacidade do sistema de gestão para alcançar os resultados pretendidos:

- 1) A organização deve fornecer ao OC as provas objetivas da correção, evidências de uma investigação sobre os fatores causais, riscos expostos e o plano de ação corretiva proposto (PAC);
- 2) O OC deve analisar o plano de ação corretiva e a evidência da correção e aprová-la quando aceitável. A aprovação do OC deve ser concluída no prazo de 28 dias corridos após o último dia da auditoria. Exceder este prazo deve resultar na suspensão do certificado;
- 3) As ações corretivas (AC) devem ser implementadas pela organização dentro do prazo acordado com o OC;
- 4) A eficácia da implementação do plano de ação corretiva deve ser analisada, no máximo, até a próxima auditoria programada. A falha em resolver uma não conformidade menor de uma auditoria anterior pode resultar em uma não conformidade maior na próxima auditoria programada.

6.2.2 NÃO CONFORMIDADE MAIOR

Uma não conformidade maior deve ser emitida quando a constatação afeta a capacidade do sistema de gestão para alcançar os resultados pretendidos:

- 1) A organização deve fornecer ao OC as provas objetivas de uma investigação sobre os fatores causais, riscos expostos e a evidência da efetiva implementação;
- 2) O OC deve analisar o plano de ação corretiva e realizar uma auditoria de follow-up on-site, para verificar a implementação da ação corretiva para fechar a não conformidade maior. Nos casos em que a comprovação documental for suficiente para fechar a não conformidade maior, o OC pode decidir realizar uma análise documental. Esta auditoria de follow-up deve ser feita no prazo de 28 dias corridos a partir do último dia da auditoria;
- 3) A não conformidade maior deve ser fechada pelo OC no prazo de 28 dias a partir do último dia da auditoria. Quando a NC maior não pode ser fechada neste prazo, o certificado deve ser suspenso;
- 4) Quando a conclusão das ações corretivas possa levar mais tempo, o PAC deve incluir as medidas ou controles temporários necessários para mitigar o risco até que a ação corretiva permanente seja implementada.

6.2.3 NÃO CONFORMIDADE CRÍTICA

Uma não conformidade crítica é emitida quando um impacto direto na segurança de alimentos sem a ação apropriada pela organização é observado durante a auditoria ou quando a legalidade e/ou a integridade da certificação estão em jogo:

- 1) Quando uma não conformidade crítica é identificada em uma organização certificada, o certificado deve ser suspenso no prazo de 3 dias corridos, por um período máximo de seis (6) meses;
- 2) Quando uma não conformidade crítica é emitida durante a auditoria, a organização deve fornecer ao OC provas objetivas de uma investigação sobre os fatores causais, riscos expostos e o PAC proposto. Isto deve ser fornecido ao OC no prazo de 14 dias corridos após a auditoria;

- 3) Uma auditoria separada deve ser conduzida pelo OC entre seis (6) semanas e seis (6) meses após a auditoria regular, para verificar a efetiva implementação das ações corretivas. Esta auditoria deve ser uma auditoria completa on-site (com uma duração mínima on-site de um dia). Depois de uma auditoria de follow-up bem sucedida, o certificado e o ciclo atual da auditoria serão restaurados e a próxima auditoria deve ocorrer como originalmente planejado (a auditoria de follow-up é adicional e não substitui uma auditoria anual). Esta auditoria deve ser documentada e o upload do relatório deve ser realizado;
- 4) O certificado será retirado quando a não conformidade crítica não for efetivamente resolvida no prazo de seis (6) meses;
- 5) No caso de uma auditoria de certificação (inicial), a auditoria completa de certificação deve ser repetida.

7 PROCESSO DE DECISÃO DA CERTIFICAÇÃO

7.1 GERAL

- 1) Os OCs devem realizar uma análise técnica de todas as auditorias para concordar com o conteúdo do relatório de auditoria e os resultados, as NCs (evidência objetiva e classificação) e a eficácia das correções e planos de ação corretiva. Após cada análise técnica, os OCs devem tomar uma decisão sobre o status da certificação da organização (por exemplo, certificar, continuar a certificação, suspender, retirar).
- 2) O OC deve manter informações documentadas das decisões sobre o status da certificação que foi considerada e por quem. Estas informações devem incluir: os nomes de quem tomou cada decisão e a data em que a decisão foi tomada.
Nota: nem todas as decisões podem levar à emissão de um novo certificado.
- 3) O período de validade máximo do certificado é de 3 anos, a partir da data da decisão de certificação inicial, com os posteriores ciclos de 3 anos.

7.2 FORMA E CONTEÚDO DO CERTIFICADO

- 1) O OC deve emitir os certificados FSSC 22000 e FSSC 22000-Qualidade de acordo com as regras de escopo e modelos de certificados definidos pela Fundação (ver o Anexo 1 e Anexo 4).
- 2) O certificado deve ser em inglês, deve corresponder ao certificado no portal e com os detalhes no registro público. É possível incluir uma tradução da declaração de escopo depois da declaração em inglês no certificado.
- 3) O logotipo FSSC 22000 deve ser utilizado pelo OC em seus certificados.
- 4) Os detalhes da Sede devem ser incluídos, se aplicável.
- 5) Onde aplicável, as localidades off-site e multi-sites devem ser listadas, (incluindo o nome, endereço e atividades); os detalhes podem ser fornecidos em um anexo ao certificado.
- 6) As datas dos certificados devem ser como segue:
 - a) Data de decisão do certificado: data em que uma nova decisão é tomada após uma auditoria de certificação ou recertificação (excluindo as auditorias regulares de manutenção).
Novas datas de decisão do certificado também são necessárias em situações como mudanças de versão do Esquema e/ou extensões/reduções de escopo. Nestes casos, a data do “válido até” permanece inalterada;

- b) A data da certificação inicial (ou seja, a data da decisão da certificação após a auditoria inicial); Essa data é fixa e é mantida desde que a organização esteja vinculada com o OC e mantenha um certificado FSSC 22000 válido;
- c) Data de emissão: a data em que o certificado é emitido ao cliente; ou a data de reemissão, quando um novo certificado é emitido (por exemplo, devido a uma alteração de versão, extensão de escopo etc.);
- d) Data de validade: data de vencimento do certificado (por exemplo, data da decisão de certificação original + 3 anos do ciclo inicial).

7.3 SUSPENSÃO, REVOGAÇÃO E REDUÇÃO DE ESCOPO DO CERTIFICADO

- 1) *Suspensão*: o OC deve suspender imediatamente a certificação quando uma não conformidade crítica é emitida e/ou há evidências que seu cliente é incapaz ou não está disposto a estabelecer e manter a conformidade com os requisitos do Esquema.
- 2) *Revogação*: o OC deve revogar um certificado quando:
 - a) O status da suspensão não pode ser levantado no prazo de seis (6) meses;
 - b) A organização cessa suas atividades de certificação FSSC 22000;
 - c) Quaisquer outras situações onde a integridade do certificado ou processo de auditoria é gravemente comprometido.
- 3) *Redução de escopo*: quando o OC tem a comprovação que seu cliente possui um certificado cujo escopo exceda a sua capacidade ou capacidade de cumprimento dos requisitos do Esquema, o OC deve reduzir o escopo da certificação da forma apropriada. O OC não deve excluir atividades, processos, produtos ou serviços do escopo de certificação, quando estas atividades, processos, produtos ou serviços podem ter uma influência na segurança de alimentos dos produtos finais, conforme definido no escopo da certificação.

7.3.1 AÇÃO APÓS A SUSPENSÃO, REVOGAÇÃO E REDUÇÃO DE ESCOPO

- 1) Em caso de suspensão ou revogação, a certificação do sistema de gestão da organização é invalidada. O OC deve realizar as seguintes ações no prazo de 3 dias úteis após a tomada da decisão de certificação:
 - a) Alterar o status da organização certificada no Portal e seu próprio Registro de organizações certificadas e deve tomar todas as medidas que julgar apropriadas;
 - b) Informar à organização, por escrito, da decisão de suspensão ou revogação;
 - c) Instruir a organização a tomar as medidas adequadas para informar suas partes interessadas.
- 2) Em caso de redução do escopo, a certificação do sistema de gestão da organização é inválida além da declaração revisada do escopo da certificação. O OC deve realizar as seguintes ações no prazo de 3 dias úteis após a tomada da decisão de certificação:
 - a) Alterar o escopo da organização certificada no banco de dados FSSC 22000 e seu próprio Registro de organizações certificadas e deve tomar todas as outras medidas que julgar apropriadas;
 - b) Informar à organização, por escrito, da alteração do escopo;
 - c) Instruir a organização a tomar as medidas adequadas para informar suas partes interessadas.

8 DADOS E DOCUMENTAÇÃO DO PORTAL

8.1 PROPRIEDADE DOS DADOS

- a) A organização (certificada) é a proprietária do relatório de auditoria, enquanto o OC é o responsável pelos dados do relatório.
- b) A organização (certificada) é a titular do certificado, não o proprietário. O OC é o proprietário dos dados do certificado.

8.2 REQUISITOS DE CARREGAMENTO DOS DADOS

Para todos os tipos de auditoria, os dados e documentações exigidos devem ser inseridos no Portal no prazo máximo de 28 dias após a decisão de certificação, com um máximo de 2 meses após o último dia da auditoria. Os dados obrigatórios no Portal devem sempre ser inseridos em inglês.

8.3 CONTROLE DE QUALIDADE DOS DADOS

O OC deve ter um processo de controle de qualidade dos dados implementado, que proporcione segurança à Qualidade dos Dados do Portal do OC. Os parâmetros de qualidade incluem, no mínimo, o seguinte:

- a) Totalidade: todos os dados obrigatórios foram registrados no Portal;
- b) Pontualidade: todos os dados foram registrados no Portal dentro do prazo requerido;
- c) Validade: os valores dos dados registrados cumprem os requisitos do Esquema;
- d) Precisão: os dados são uma representação fiel dos fatos reais relacionados com a auditoria completa e o processo de certificação;
- e) Consistência: os dados registrados no Portal são uma representação fiel dos dados armazenados no(s) sistema(s) interno(s) do OC.

8.4 PORTAL DO OC

- a) Quando for solicitado pela organização certificada, os OCs devem proporcionar à Organização Certificada o acesso ao seu Perfil da Organização e aos dados de Auditoria e Certificação registrados no Portal do OC, por meio da funcionalidade disponível.
- b) Os OCs devem garantir que o acesso da Organização Certificada seja concedido somente à(s) pessoa(s) autorizada(s).

PARTE 4

REQUISITOS PARA

OS ORGANISMOS

DE CERTIFICAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO

1	Finalidade.....	43
2	Relação com a Fundação	43
2.1	Licenciamento.....	43
2.2	Envolvimento	45
2.3	Programa de integridade	47
3	Competência.....	48
3.1	Geral	48
3.2	Analista técnico e responsável pela decisão de certificação	48
3.3	Especialista técnico	49
3.4	Testemunha.....	49
3.5	Processo de qualificação do auditor.....	49

1 FINALIDADE

Esta Parte contém os requisitos para os Organismos de Certificação (OCs) licenciados, que desejam oferecer os serviços de certificação do Esquema às organizações.

Onde se fizer referência aos requisitos FSSC 22000, isto também é aplicável para a FSSC 22000-Qualidade, salvo indicação contrária.

Onde o termo “Requisitos do Esquema” é utilizado, isto se refere aos requisitos do Esquema FSSC 22000, ISO/IEC 17021-1, ISO/TS 22003 e lista de decisão do Conselho de Partes Interessadas (BoS).

2 RELAÇÃO COM A FUNDAÇÃO

2.1 LICENCIAMENTO

- 1) Como um pré-requisito para a solicitação de licença, o OC deve ter uma acreditação ISO/IEC 17021-1:2015 válida, incluindo a ISO/TS 22003-2013.
- 2) Para os Requisitos do Esquema, a acreditação deve abranger as categorias de cadeia alimentar aplicáveis e as subcategorias em que fornece seus serviços de certificação FSSC 22000. O OC deve fornecer à Fundação as informações e documentação relacionadas com a sua acreditação para o Esquema, quando solicitado.
- 3) A Fundação tem direito a solicitar informações do Organismo de Acreditação relacionadas à acreditação do OC.
- 4) O OC pode possuir mais de uma acreditação para o local principal, o qual deve estar coberto por uma única licença. Caso o OC possua várias localidades, cada uma com a sua própria acreditação, será necessária uma licença individual para cada local.

2.1.1 PROCESSO DE SOLICITAÇÃO DA LICENÇA

- 1) O OC deve solicitar a obtenção de uma licença com a Fundação para ser elegível a realizar as atividades válidas e reconhecidas de certificação do Esquema FSSC 22000. As licenças são emitidas para a(s) localização(ões) do escritório do OC conforme solicitado no formulário de solicitação de licença. Em caso de terceirização de quaisquer atividades relacionadas à certificação, isto também deve ser descrito na solicitação.
- 2) Uma licença pode abranger várias Categorias de Cadeia Alimentar para os serviços de certificação FSSC 22000 e/ou FSSC 22000-Qualidade.
- 3) Com a solicitação, o OC se compromete à implementação de todos os requisitos do Esquema e quaisquer outras obrigações descritas no contrato de licença.

2.1.2 LICENÇAS

2.1.2.1 CONTRATO DE LICENÇA (STATUS PROVISÓRIO)

- 1) O OC deve enviar uma solicitação à Fundação especificando as categorias de cadeia alimentar e as subcategorias que deseja prestar serviços de certificação. Como parte da solicitação, o OC deve enviar a documentação requerida pelo Programa de Integridade, como parte do processo de integração.
- 2) Após a análise das informações e a conclusão com êxito das fases do Programa de Integridade da Fundação, o OC deve receber uma licença com status provisório e ser registrado com aprovação provisória na lista de OCs no website da FSSC 22000.

- 3) O OC deve então solicitar uma acreditação com um OA aceito pela Fundação e enviar a confirmação por escrito da aceitação da solicitação à Fundação.
- 4) O status provisório permite ao OC usar o Esquema para certificação não acreditada após receber a autorização da Fundação, de acordo com os requisitos do processo de integração do Programa de Integridade. Os certificados não acreditados devem ser registrados no Portal. Depois de conseguir a acreditação, os certificados acreditados podem ser substituídos por um certificado acreditado imediatamente ou após a próxima auditoria de certificação. Se a acreditação não é obtida, a licença provisória será encerrada e os certificados já emitidos serão revogados.
- 5) O status provisório da licença é válido por doze (12) meses a partir da data de assinatura da Fundação e dentro deste período de tempo o OC deve:
 - a) Obter a acreditação de um OA aceito pela Fundação para as categorias e subcategorias incluídas no contrato de licença. Para os requisitos FSSC 22000 do processo de acreditação, veja a Parte V do Esquema;
 - b) Ter pelo menos cinco (5) organizações auditadas registradas no Portal.
 - c) Concluir com sucesso as fases do processo de integração do Programa de Integridade.

2.1.2.2 CONTRATO DE LICENÇA (STATUS PLENO)

Depois que as condições no item 2.1.2.1. forem cumpridas, o OC deve enviar à Fundação:

- a) Uma cópia de seu certificado de acreditação, incluindo as categorias e subcategorias no contrato de licença;
- b) Uma cópia de seus relatórios de avaliação do OA (avaliações documentais e testemunhadas).

Após concluir com sucesso as fases do Programa de Integridade, a Fundação deve emitir e/ou alterar o status do contrato de licença do OC registrado no website da FSSC 22000 e no Portal.

2.1.3 MANUTENÇÃO DA LICENÇA

Para manter sua licença, o OC deve:

- a) Ter pelo menos cinquenta (50) certificados registradas no Portal, com no mínimo um para cada categoria de cadeia alimentar licenciada. Para os novos OCs, isso deve ser conseguido após receber a licença completa, do seguinte modo: quinze (15) certificados no prazo de 12 meses, trinta e cinco (35) certificados em 24 meses e cinquenta (50) certificados em 36 meses.
- b) Cumprir todos os requisitos do Esquema de certificação FSSC 22000 para OCs;
- c) Cumprir as obrigações financeiras com a Fundação.

2.1.4 EXTENSÃO DA LICENÇA

- 1) O OC deve enviar uma solicitação à Fundação especificando as subcategorias da cadeia alimentar (ou categoria, se não houver subcategoria) para a qual solicita uma extensão da licença existente.
- 2) Após uma análise, o OC deve obter um status provisório para a nova subcategoria (ou categoria, se não houver subcategoria), que deve ser registrado no Portal e exibido na lista de OC aprovados no website da FSSC 22000. O OC deve compartilhar com a Fundação a confirmação da aceitação do OA por escrito, para o início do processo de acreditação.
- 3) O status provisório permite ao OC emitir a certificação não acreditada para a nova subcategoria (ou categoria, se não houver subcategoria). Os certificados não acreditados

devem ser registrados no Portal. Após a acreditação, estes certificados podem ser substituídos por um certificado acreditado.

- 4) O status provisório da licença só é válido por 12 meses a partir da data de assinatura pela Fundação e dentro deste período de tempo o OC deve obter a acreditação de um OA aceito pela Fundação, para as categorias e subcategorias incluídas no contrato de licença. Para a FSSC 22000-Qualidade a acreditação deve cobrir a ISO 9001.
- 5) Pelo menos um certificado deve ser registrado no Portal para a nova categoria dentro do prazo definido.

2.1.5 SUSPENSÃO, RESCISÃO E REDUÇÃO

A Fundação tem o direito de suspender, rescindir ou limitar o escopo do contrato de licença do OC. As razões podem ser, entre outras:

- 1) Acreditação não obtida no prazo de um ano;
- 2) Rescisão da acreditação;
- 3) Não atender o número mínimo de certificados especificado pela Fundação;
- 4) Decisão do comitê de sanção;
- 5) Não pagamento da taxa à Fundação;
- 6) Não conformidade repetitiva dos requisitos do Esquema.
- 7) Não cumprimento do Programa de Integridade ou de seus componentes.

2.1.5.1 SUSPENSÃO

- 1) Quando a licença de um OC é suspensa pela Fundação, a Fundação irá determinar em que medida o OC poderá manter suas atividades de auditoria e certificação por um período definido de tempo. A Fundação irá publicar as suspensões no website da FSSC 22000 e o Organismo de Acreditação será notificado.
- 2) A Fundação irá restabelecer a licença suspensa quando o OC tiver demonstrado que o problema que resultou na suspensão foi resolvido e as condições para o levantamento da suspensão tenham sido cumpridas.
- 3) Falha em resolver os problemas que resultaram na suspensão no prazo estabelecido pela Fundação, irá resultar na rescisão ou redução do escopo da licença, conforme o Programa de Integridade e Política de Sanção.

2.1.5.2 RESCISÃO

- 1) Quando a licença de um OC é rescindida pela Fundação, o OC não pode solicitar uma nova licença dentro do prazo comunicado pela Fundação.
- 2) O OC deve acordar com a Fundação a transferência de suas organizações certificadas, seguindo os requisitos descritos no contrato de licença.

2.2 ENVOLVIMENTO

2.2.1 COMUNICAÇÃO

- 1) O OC deve nomear uma pessoa de contato FSSC 22000, que seja competente nos requisitos do Esquema e mantenha contato com a Fundação.
- 2) Esta pessoa deve ser responsável por todos os aspectos da implementação do Esquema e assegurar que as seguintes responsabilidades sejam definidas e implementadas no OC:
 - a) Nomear uma pessoa de contato para os sistemas de TI FSSC 22000;
 - b) Nomear uma pessoa responsável pela gestão do Programa de Integridade;
 - c) Nomear um representante para participar da Conferência de Harmonização;

- d) Manter-se atualizado com os desenvolvimentos do Esquema, incluindo os desenvolvimentos de TI;
 - e) Gestão de outras informações adicionais requeridas pela Fundação;
 - f) Comunicar as novas informações ou alterações em relação aos requisitos no Esquema às partes envolvidas no prazo de um mês, a menos que especificado em contrário pela Fundação.
- 3) O OC deve atribuir responsabilidade para o desenvolvimento, implementação e manutenção do sistema de qualidade dos OCs relativos ao Esquema FSSC. O funcionário designado também deve ser responsável por informar sobre o desempenho do sistema de qualidade, para a análise crítica da direção e desenvolvimento contínuo.

O OC deve comunicar o seguinte à Fundação:

- 1) Alterações no status de acreditação da FSSC 22000: por exemplo, extensão ou redução do escopo, suspensão ou revogação, juntamente com uma comunicação por escrito à Fundação sobre as circunstâncias que levaram a isso e os atrasos na obtenção da acreditação que poderiam afetar a licença;
- 2) Quaisquer alterações significativas em sua propriedade, status jurídico, pessoal de gestão, estrutura ou constituição que (potencialmente) tenham impacto na gestão do OC do Esquema em tempo hábil;
- 3) Quaisquer possíveis conflitos ou problemas que possam colocar a Fundação ou GFSI em descrédito;
- 4) Todo recall de uma organização certificada que resulte em morte e/ou hospitalização ou gere uma cobertura significativa da mídia, no prazo de três dias após o recall ter sido notificado ao OC;
- 5) Situações e/ou eventos graves onde a integridade da certificação FSSC 22000 é comprometida, conforme descrito na Parte 3.

2.2.2 RESPONSABILIDADES

- 1) O OC deve cooperar com todas as solicitações da Fundação para relatar informações em relação a todos os aspectos no desempenho e integridade do Esquema.
- 2) Caso a variedade dos serviços de certificação do OC seja maior do que aqueles acreditados, o OC deve assegurar que os limites e o escopo da acreditação serão esclarecidos e estarão publicamente disponíveis. Qualquer ambiguidade em relação ao escopo dos serviços oferecidos pelo OC para o Esquema deve ser resolvida com a Fundação e os serviços de certificação que estejam fora do escopo da acreditação devem estar separados daqueles que estão acreditados.
- 3) O OC é responsável pela plena aplicação desses requisitos do Esquema e deve estar preparado para demonstrar a conformidade a qualquer momento com todos esses requisitos.
- 4) O OC deve participar da conferência anual de Harmonização e compartilhar as informações com todos os funcionários relevantes.
- 5) O OC deve participar no Programa de Integridade.
- 6) O OC deve informar seus OA(s) sobre quaisquer alterações no status da licença (por exemplo, reduzida, estendida, suspensa, etc.) feita pela Fundação.
- 7) O OC deve compartilhar as informações relativas à organização certificada com a Fundação, a GFSI e as autoridades governamentais, quando requerido pela lei.
- 8) O OC deve tomar as medidas para avaliar a situação e implementar os procedimentos, para assegurar que a integridade da certificação seja mantida após um evento grave e/ou uma

notificação de incidente de segurança de alimentos, além de manter os registros que corroborem a decisão tomada.

- 9) O OC deve garantir que todos os dados relacionados ao Esquema no Portal estejam completos, atualizados, corretos e atendam aos requisitos do Esquema.
- 10) Sempre que o OC utilizar o logotipo FSSC 22000, deve cumprir com os requisitos na Parte 2, e têm o direito de usá-lo somente quando tiver um contrato de licença assinado.
- 11) Um relatório de desempenho anual deve ser enviado pelo OC à Fundação, com o conteúdo mínimo especificado pela Fundação.

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

- 1) O OC deve participar no Programa de Integridade que é o sistema da Fundação de monitoramento contínuo. Este programa abrange todas as atividades de seus OCs licenciados, para garantir o cumprimento de todos os requisitos do Esquema. O OC deve fornecer toda a documentação solicitada pela Fundação para o Programa de Integridade.
- 2) As atividades de monitoramento incluem, mas não estão limitadas a:
 - a) Análises documentais de relatórios de auditoria e informações adicionais sobre o processo de auditoria;
 - b) Avaliação e registro do auditor;
 - c) Avaliações no escritório;
 - d) Auditorias testemunhadas;
 - e) Monitoramento dos principais indicadores de performance acordados.

Informações adicionais podem ser encontradas no Programa de Integridade e Política de Sanção.

2.3.1 NÃO CONFORMIDADE

- 1) O Programa de Integridade da Fundação define uma “não conformidade” como qualquer violação dos requisitos do Esquema.
- 2) Não conformidades (“NCs”) que requeiram uma resposta do OC serão identificadas pela Fundação em resposta a:
 - a) Qualquer discrepância levantada pelo Programa de Integridade;
 - b) Feedback de usuários do Esquema;
 - c) Feedback de organizações certificadas;
 - d) Feedback de Organismos de Acreditação;
 - e) Feedback de autoridades governamentais;
 - f) Feedback dos meios de comunicação; e
 - g) Qualquer outro feedback considerado confiável.

2.3.2 FOLLOW-UP

- 1) Quando uma não conformidade é recebida, o OC deve:
 - a) Registrar e gerenciar a não conformidade em seu sistema interno,
 - b) Responder no prazo definido e agir para:
 - i. Restabelecer a conformidade (ou seja, implementar correções);
 - ii. Investigar para identificar os fatores causais;
 - iii. Realizar uma análise de impacto;
 - iv. Fornecer um Plano de Ação Corretiva (CAP) documentado detalhando a não conformidade, classificação, análise causal, correção, ação corretiva planejada, pessoa responsável, data limite, medidas de eficácia, data do fechamento.

- 2) Então:
 - a) realizar as ações corretivas para gerenciar os fatores causais identificados, para que os riscos expostos pela recorrência sejam reduzidos a um nível aceitável, proporcionar as evidências objetivas;
 - b) utilizar a oportunidade para investigar como e onde mais uma não conformidade semelhante poderia ocorrer;
 - c) adotar medidas preventivas para gerenciar esses fatores causais, para que os riscos expostos pela ocorrência também sejam reduzidos a um nível aceitável.
- 3) O não cumprimento dos prazos para as não conformidades irá resultar no acionamento do Programa de Integridade e Política de Sanção.

2.3.3 SANÇÕES

- 1) O OC que persistentemente não esteja em conformidade com os requisitos do Esquema ou coloque a integridade do Esquema em risco deve ser investigado pela Fundação de acordo com o Programa de Integridade e Política de Sanção.
- 2) As sanções contra os OCs que não cumpram os requisitos podem incluir:
 - a) Suspensão da licença para emitir certificações conforme o Esquema até que as discrepâncias sejam satisfatoriamente corrigidas;
 - b) Cancelamento da licença para emitir certificações conforme o Esquema.

O OC deve responder às sanções conforme indicado na notificação da sanção.

Os detalhes estão no Programa de Integridade e Política de Sanção.

3 COMPETÊNCIA

3.1 GERAL

- 1) O OC deve seguir os requisitos descritos no Anexo C da ISO/TS 22003 para definir as competências necessárias para conduzir as atividades de análise de aplicação, seleção de equipe de auditoria, atividades de planejamento de auditoria e decisão de certificação.
- 2) Deve haver um processo documentado para a análise inicial e contínua de competência de todas essas funções. Os registros das análises de treinamento e competência devem ser mantidos.

3.2 ANALISTA TÉCNICO E RESPONSÁVEL PELA DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

3.2.1 ANALISTA TÉCNICO

O analista técnico deve cumprir os mesmos requisitos definidos abaixo para o responsável pela decisão de certificação, excetuando o item 3.2.2 – 1c. As funções de análise técnica e decisão de certificação podem ser separadas ou podem ser desempenhadas pela mesma pessoa, quando esta cumpra os requisitos de competência.

3.2.2 RESPONSÁVEL PELA DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

- 1) Aqueles que tomam a decisão de emitir, manter, estender ou reduzir o escopo, suspender ou revogar um certificado para registro no Registro FSSC 22000 de organizações certificadas devem ter as seguintes competências demonstráveis:
 - a) atender aos requisitos do Anexo C da ISO/TS 22003:2013;
 - b) conhecimento dos requisitos do Esquema;
 - c) conhecimento dos sistemas de gestão de segurança de alimentos e capacidade para avaliá-los.
- 2) No caso da FSSC 22000-Qualidade o responsável pela decisão de certificação deve ter conhecimento da ISO 9001.

3.3 ESPECIALISTA TÉCNICO

- 1) Quando considerado necessário um especialista técnico pode ser atribuído à equipe de auditoria.
- 2) O OC deve ter em vigor um procedimento para a aprovação de especialistas técnicos, que deve ter experiência demonstrável na subcategoria que apoie o escopo da auditoria. O especialista técnico deve operar sempre sob a direção de um auditor FSSC 22000 qualificado.
- 3) Caso um especialista técnico seja usado, o OC deve assegurar que pelo menos um auditor na equipe tenha a qualificação na categoria.

3.4 TESTEMUNHA

- 1) As auditorias testemunhadas devem ser realizadas por um auditor qualificado por um programa de certificação reconhecido pela GFSI, que possa demonstrar competência nos requisitos do Esquema FSSC 22000, ou por uma pessoa de certificação técnica FSSC 22000 do OC, com competência e experiência equivalentes. As testemunhas devem ser avaliadas e qualificadas pelo OC como adequadas para realizar as auditorias testemunhadas.
- 2) A testemunha recebeu treinamento em técnicas de auditoria testemunhada.
- 3) A testemunha não tem nenhuma parte ativa na auditoria.
- 4) As testemunhas devem ter, no mínimo, a competência equivalente da função que está sendo avaliada (ver a ISO/TS 22003:2013 Anexo C).
- 5) A auditoria testemunhada realizada pelo OC somente pode ser substituída por uma auditoria testemunhada de um Organismo de Acreditação (OA) se esta for a primeira auditoria testemunhada sob uma licença provisória.

3.5 PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

O OC deve ter um sistema e procedimentos documentados para selecionar, treinar, avaliar, (re)qualificar e manter a qualificação do auditor.

3.5.1 TREINAMENTO INICIAL E EXPERIÊNCIA

O OC deve assegurar que os auditores trainee ou auditores transferidos de outros OCs cumpram o treinamento inicial e os requisitos de experiência a seguir:

- 1) Experiência de Trabalho
 - a) Experiência na indústria de alimentos ou relacionada, incluindo pelo menos 2 anos de trabalho em tempo integral em funções de garantia de qualidade e segurança de alimentos na produção ou fabricação de alimentos, varejo, inspeção ou execução ou equivalente.

- 2) **Formação**
 - a) Educacional: Graduação em um curso relacionado a alimentos ou biociência ou, no mínimo, que tenha concluído com êxito um curso superior relacionado a alimentos ou biociência ou equivalente.
- 3) **Treinamento**
 - a) Curso de Auditor Líder para SGSA ou SGQ – mínimo de 40 horas, incluindo o exame;
 - b) Treinamento de HACCP – mínimo de 16 horas, incluindo exame;
 - c) Norma ISO 22000 – mínimo de 8 horas, incluindo exame (se não incluído como parte do Curso de Formação de Auditor Líder);
 - d) Treinamento de defesa dos alimentos, abrangendo a metodologia de avaliação do risco da defesa dos alimentos e possíveis medidas de mitigação (incluindo exame);
 - e) Treinamento de fraude alimentar, abrangendo a metodologia de avaliação da vulnerabilidade da fraude alimentar e possíveis medidas de mitigação (incluindo o exame);
 - f) Normas - todos os requisitos relevantes do Esquema (incluindo exame); ISO/TS 22003 (Anexo C), ISO 19011 e ISO/IEC 17021-1 (conforme aplicável aos processos de auditoria do OC, incluindo o exame);
 - g) Treinamento da respectiva norma PPR (incluindo exame).
- 4) **Outros**
 - a) Auditorias: no mínimo dez (10) dias de auditoria, consistindo em, no mínimo, cinco (5) auditorias de segurança de alimentos de terceira parte, abrangendo elementos de SGSA, HACCP e requisitos do PPR, no setor industrial pertinente. As cinco (5) auditorias devem incluir, no mínimo, duas (2) auditorias FSSC 22000 sob supervisão de um auditor FSSC qualificado e uma (1) auditoria testemunhada FSSC 22000. Quando um auditor FSSC já qualificado vier de outro OC, as duas (2) auditorias sob supervisão não são necessárias, somente a auditoria testemunhada FSSC 22000.
 - b) Para a Categoria I: uma qualificação primária, um diploma ou certificado superior em tecnologia de embalagem e um certificado pertinente em tecnologia de alimentos, higiene de alimentos ou curso relacionado à ciência OU uma qualificação primária em tecnologia de alimento, segurança/higiene de alimentos ou curso relacionado à ciência e um treinamento (mínimo de 30 horas), além do certificado em tecnologia de embalagem atendendo os requisitos definidos pela WPO Packaging. Este treinamento deve incluir, no mínimo, os seguintes tópicos:
 - i. Princípios e conceitos básicos de embalagem;
 - ii. Legislação, normas e regulamentações de embalagem;
 - iii. Fabricação de materiais de embalagem;
 - iv. Especificações de embalagem de produtos alimentares/alimentação animal;
 - v. Controle e teste de qualidade/segurança de alimentos;
 - vi. Processos e tintas de impressão;
 - vii. Reciclagem de embalagem e
 - viii. Projeto de materiais de embalagem.
 - c) FSSC 22000-Qualidade: ser um auditor qualificado na certificação ISO 9001, acreditado pela ISO/IEC 17021-1, de acordo com as categorias ISO/TS 22003 e códigos do Setor de Alimentos da ISO 9001.

3.5.2 AVALIAÇÃO INICIAL E APROVAÇÃO

- 1) O OC deve:
 - a) fornecer o treinamento supervisionado em auditorias de segurança de alimentos;
 - b) conduzir uma auditoria testemunhada FSSC 22000 do auditor, para confirmar se a competência é alcançada; e

- c) documentar a aprovação da conclusão satisfatória do programa de treinamento e auditoria testemunhada.
- 2) O treinamento supervisionado e a auditoria testemunhada devem ser conduzidos por um auditor qualificado FSSC 22000 ou uma pessoa de certificação técnica FSSC 22000 de competência e experiência equivalente.
- 3) Os auditores FSSC 22000 já qualificados que vierem de outro OC devem sempre ser submetidos a uma auditoria testemunhada pelo novo OC, como parte do processo de aprovação. Quando o novo OC considerar que o testemunho remoto é consistente o suficiente, ele pode usar a ICT para realizar a auditoria testemunhada remota para aprovar o auditor FSSC 22000. Consulte o Anexo 9 para obter mais informações.
- 4) Todos os auditores FSSC 22000 (incluindo os auditores em treinamento) devem ser registrados no Portal, de acordo com as instruções da Fundação.

3.5.3 ATRIBUIÇÃO DE SUBCATEGORIAS (INICIAL E EXTENSÃO)

- 1) Após a aprovação inicial, os auditores devem ser aprovados/qualificados por subcategoria (ver a Parte 1 tabela 1). Para atribuir as subcategorias a um auditor, o OC deve demonstrar que o auditor está em conformidade com os seguintes requisitos:
 - a) Experiência:
 - i. Seis (6) meses de experiência de trabalho na subcategoria (na qual o trabalho de segurança de alimentos ou consultoria de qualidade é usado para demonstrar a experiência de trabalho; a quantidade de dias-homem deve ser adicionada ao seis meses) OU
 - ii. Cinco (5) auditorias em relação a uma norma aprovada ou reconhecida pelo GFSI, HACCP holandesa ou ISO 22000 na subcategoria como um auditor qualificado OU
 - iii. Cinco (5) auditorias em relação a uma norma aprovada ou reconhecida pelo GFSI, HACCP holandesa ou ISO 22000 na subcategoria como um trainee sob supervisão de um auditor qualificado da subcategoria OU
 - iv. Uma combinação do citado acima.
 - b) competência específica demonstrada na subcategoria;
 - c) cumprir os critérios próprios de competência do OC para a subcategoria.
- 2) O OC deve ter critérios de competência definidos para cada subcategoria, para assegurar o conhecimento de produtos, processos, práticas e leis e regulamentos aplicáveis da respectiva subcategoria. Deve demonstrar competência na subcategoria completa. Onde o OC separe as subcategorias, deve estar claro para quais partes da subcategoria o auditor está qualificado.

3.5.4 MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

3.5.4.1 AUDITORIAS

- 1) Cada auditor deve realizar pelo menos cinco (5) auditorias FSSC 22000 em diferentes organizações em cada ano civil, como um auditor líder ou co-auditor. Neste contexto, as auditorias de fase 1 independentes e auditorias especiais não contam.
- 2) Se o requisito em (1) não puder ser cumprido, o OC deve assegurar que o auditor já realizou pelo menos cinco (5) auditorias de uma norma aprovada pela GFSI (somente post-farm gate, exceto para a cadeia alimentar categoria A), das quais pelo menos uma (1) auditoria FSSC 22000 como um auditor líder ou como co-auditor. O OC deve marcar este auditor no Portal como trabalhando sob um regime de exceção temporária, com uma justificativa adequada. Uma exceção pode ser aplicada nos seguintes casos:
 - a) doença de longo prazo do auditor;
 - b) licença prolongada (por exemplo, maternidade, paternidade, ano sabático);

- c) falta de clientes na região/país*;
- d) devido a um evento grave.

* Para a falta de clientes, a exceção temporária não pode ser aplicada mais de um ano para o mesmo auditor.

- 3) Caso um auditor tenha demonstrado que realizou auditorias FSSC 22000 para outro OC, estas podem ser incluídas. No caso do ponto 2 ou 3 acima, o OC deve fazer o upload da comprovação das auditorias no Portal.

3.5.4.2 TREINAMENTO CONTÍNUO

- 1) Os auditores devem participar nos treinamentos anuais pertinentes, incluindo aqueles especificados pela Fundação; por exemplo, treinamento, conferência, seminários e/ou reuniões de rede para manter-se atualizado sobre os requisitos do Esquema, melhores práticas do setor da indústria, desenvolvimentos em segurança de alimentos e tecnológicos.
- 2) Os auditores devem ter acesso e serem capazes de aplicar as leis e regulamentos relevantes. O OC deve manter os registros escritos de todos os treinamentos relevantes realizados.

3.5.4.3 AUDITORIA TESTEMUNHADA

- 1) Pelo menos uma (1) auditoria FSSC 22000 testemunhada deve ser realizada a cada três (3) anos, para confirmar a performance aceitável do auditor. A auditoria testemunhada deve ser realizada como uma auditoria de certificação FSSC completa. As auditorias de Fase 1 Independente, de Follow-up e Especial não podem ser usadas como auditorias testemunhadas.
- 2) O relatório de avaliação de uma auditoria testemunhada deve ser preenchido pela testemunha, para confirmar o desempenho de - no mínimo - três elementos descritos para as atividades de auditoria na ISO/TS 22003:2013 Tabela C1.

3.5.4.4 REQUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

- 1) O desempenho geral do auditor deve ser avaliado a cada três (3) anos, a fim de confirmar a competência continuada do auditor. Os seguintes aspectos devem ser avaliados pelo supervisor nomeado do OC antes da requalificação:
 - a) o registro de auditoria do auditor;
 - b) o registro de treinamento do auditor;
 - c) o resultado da auditoria testemunhada.
- 2) A avaliação deve considerar o desempenho geral do auditor, incluindo reclamações de clientes.
- 3) Aprovação documentada da conclusão satisfatória de todo o processo de requalificação deve ser carregada no Portal.

Nota: apenas uma auditoria testemunhada é exigida, independentemente do número de categorias/subcategorias que o auditor esteja qualificado.

PARTE 5

REQUISITOS PARA

OS ORGANISMOS

DE ACREDITAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 5 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO

1	Finalidade.....	55
1.1	Membro do IAF.....	55
1.2	Comunicação e responsabilidades.....	55
2	Acreditação.....	55
2.1	Contrato de licença.....	55
2.2	Processo de acreditação.....	56
2.3	Programa de integridade.....	57

1 FINALIDADE

Esta Parte especifica os requisitos em relação aos quais a Fundação aceitará os Organismos de Acreditação (OA) que prestam serviços de acreditação aos Organismos de Certificação licenciados.

1.1 MEMBRO DO IAF

- 1) Os OAs que fornecem acreditação aos OCs de certificação FSSC 22000 e/ou certificação FSSC 22000-Qualidade devem ser um membro do Fórum Internacional de Acreditação (IAF) e:
 - a) Ser signatário do Acordo Multilateral de Reconhecimento (MLA) para Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA), para abranger os serviços de acreditação de FSSC 22000; e
 - b) Ser signatário do MLA do IAF para FSSC 22000 (quando disponível), para abranger os serviços de acreditação FSSC 22000 e
 - c) Ser signatário do MLA do IAF para Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) para cobrir os serviços de acreditação do FSSC 22000-Qualidade.

1.2 COMUNICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

- 1) O OA deve nomear uma pessoa de contato principal e secundário para a comunicação com a Fundação.
- 2) O OA deve notificar a Fundação em tempo hábil sobre quaisquer alterações em pessoas de contato, sua propriedade, status jurídico ou quaisquer outras questões que sejam relevantes para acreditação. Alterações no status do MLA do IAF do OA devem ser comunicadas à Fundação em um prazo de 3 dias úteis.
- 3) Pelo menos uma pessoa de contato ou assessor do OA deve participar da Conferência de Harmonização anual.
- 4) A comunicação sobre alterações nos requisitos do Esquema e outras informações relacionadas, compartilhadas com os OAs por meio de webinars e boletins técnicos, devem ser compartilhadas pelo OA com todos seus assessores do Esquema e os registros desse treinamento devem ser mantidos.
- 5) O OA deve informar à Fundação, sem atraso injustificado, no caso do status de acreditação do OC se alterar (por exemplo, concedido, extensão, redução, reinstaurar, suspensão ou revogação).
- 6) Quando solicitado, o OA deve cooperar com a Fundação em relação às informações solicitadas sobre o desempenho de seus OCs acreditados.

2 ACREDITAÇÃO

2.1 CONTRATO DE LICENÇA

- 1) O OA deve verificar se o OC assinou um contrato de licença (provisória) com a Fundação, para certificar uma subcategoria da cadeia alimentar ISO/TS 22003:2013 predefinida (ou categoria, se não houver subcategoria), como definido no Anexo 5 e/ou para FSSC 22000-Qualidade.

- 2) O OA não deve emitir um certificado de acreditação para uma categoria ou subcategoria (se não houver uma licença (provisória) com a Fundação), isso inclui extensões de escopo para novas subcategorias (ou categoria, se não houver subcategoria).

2.2 PROCESSO DE ACREDITAÇÃO

2.2.1 GERAL

- 1) O OA deve emitir uma confirmação da solicitação de acreditação, incluindo o escopo detalhado para o OC requerente.
- 2) O OA deve emitir uma confirmação de recusa de uma solicitação de acreditação, incluindo o escopo detalhado para o OC requerente.
- 3) O processo de acreditação deve abranger todos os requisitos do Esquema aplicáveis ao escopo de acreditação.
- 4) Somente após a aprovação da Fundação, o OC está autorizado a fornecer auditorias FSSC 22000 com sua licença provisória, com um auditor FSSC 22000 qualificado. Pelo menos uma destas auditorias deve ser testemunhada pelo OA e pelo menos um arquivo de certificação FSSC 22000 completo deve ser analisado no decorrer do processo de acreditação inicial.
- 5) As alterações provisórias dos requisitos do Esquema são comunicadas ao OA através da lista de Decisão BoS (publicada no website FSSC 22000).

2.2.2 ESCOPO DE ACREDITAÇÃO

- 1) O escopo de acreditação deve ser claramente definido e fazer parte do certificado de acreditação, conforme definido abaixo e resumido no Anexo 5 desta parte:
 - a) Certificação do Sistema de Segurança de Alimentos (FSSC) 22000 versão 5; ou
 - b) Certificação do Sistema de Segurança de Alimentos e Qualidade (FSSC) 22000-Qualidade versão 5;
 - c) Documentos normativos para o fornecimento da certificação:
 - i. ISO 22000;
 - ii. ISO 9001 (aplicável apenas para a FSSC 22000-Qualidade);
 - iii. PPRs específicos do setor;
 - iv. Requisitos adicionais FSSC 22000.
 - d) Clusters de cadeia alimentar, categorias e subcategorias, conforme indicado no Anexo A da ISO/TS 22003:2013;
 - e) Códigos de setor IAF ID 1 conforme indicado no Anexo 5 Competência do auditor (aplicável somente para a FSSC 22000-Qualidade); e
 - f) Locais cobertos pela acreditação do OC.
- 2) O certificado de acreditação deve incluir a acreditação inicial e a data de validade.

2.2.3 AUDITORIAS TESTEMUNHADAS

- 1) As auditorias testemunhadas devem cumprir os requisitos para as atividades testemunhadas para a Acreditação de Organismos de Certificação de Sistemas de Gestão, definidos na seção 7.5.6 do IAF MD 16:2015, com os requisitos específicos do Esquema FSSC 22000:
 - a) Avaliações inicial e de extensão de escopo exigirão pelo menos uma (1) auditoria testemunhada FSSC 22000 de cada categoria (conforme definido na ISO/TS 22003:2013), detalhada no contrato de licença provisória ou plena do OC;

- b) O OA deve realizar auditorias testemunhadas FSSC 22000 abrangendo todas as categorias incluídas no escopo de acreditação do OC, durante o ciclo de acreditação do OA.
- c) Para o testemunho do OC, a FSSC 22000-Qualidade é considerada uma categoria.

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

- 1) A Fundação fornece acesso ao OA a todos os resultados relevantes do OC de seu Programa de Integridade e reclamações do sistema de gestão relacionados à ISO/IEC 17021-1:2015. O OA deve considerar o conteúdo destas informações durante suas avaliações anuais do OC.
- 2) Os OAs são convidados a participar, voluntariamente, das avaliações no escritório do Programa de Integridade realizadas pela Fundação para seus OCs licenciados.
- 3) A Fundação deve informar o OA sobre as suspensões ou rescisões de seus OCs licenciados.

PARTE 6

REQUISITOS PARA

AS ORGANIZAÇÕES

DE TREINAMENTO

CONTEÚDOS PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

1	Finalidade.....	60
2	Relação com a Fundação	60
2.1	Licença	60
2.2	Responsabilidades e comunicação	61
2.3	Programa de integridade	62
3	Tipos de treinamento	63
3.1	Compreendendo a FSSC 22000	63
3.2	Implementando a FSSC 22000	63
3.3	Curso de auditor interno FSSC 22000	63
3.4	Curso de auditor Líder FSSC 22000	63
4	Processos operacionais	64
4.1	Necessidades de aprendizagem	64
4.2	Desenvolvimento de materiais de treinamento	64
4.3	Ambiente e recursos de aprendizagem.....	65
4.4	Avaliações de membros do curso	65
4.5	Eficácia do treinamento	65
4.6	Certificados de treinamento FSSC 22000.....	65
5	Treinadores.....	66
5.1	Competência do treinador	66
5.2	Manutenção da qualificação dos auditores	67
6	Sistema de gestão	67
6.1	Controle de documento	68
6.2	Reclamações e apelações	68

1 FINALIDADE

Esta Parte descreve os requisitos para as organizações de treinamento (OT) licenciadas, que desejam fornecer cursos de treinamento FSSC 22000 aprovados.

2 RELAÇÃO COM A FUNDAÇÃO

2.1 LICENÇA

A OT deve prestar os serviços de treinamento FSSC 22000 apenas quando possuir uma licença (plena) válida da Fundação para o respectivo escopo de treinamento.

2.1.1 SOLICITAÇÃO

- 1) A OT deve apresentar uma solicitação à Fundação especificando o tipo de treinamento FSSC 22000 solicitado. O formulário de solicitação está disponível no website FSSC 22000. As informações exigidas incluem:
 - a) informações de contato;
 - b) operação da OT;
 - c) atividade regional;
 - d) tipos de cursos FSSC 22000 oferecidos;
 - e) treinadores FSSC 22000.
- 2) O formulário de solicitação fornece detalhes sobre quais documentos devem ser fornecidos para cada etapa do processo (contrato de licença provisória e plena).

2.1.2 CONTRATO DE LICENÇA

2.1.2.1 CONTRATO DE LICENÇA (PROVISÓRIA)

- 1) Mediante a análise bem sucedida da solicitação e o pagamento da taxa exigida à Fundação, a solicitante deve receber um contrato de licença com um status provisório.
- 2) O contrato de licença (provisória) assinado permite que a Organização de Treinamento tenha acesso aos materiais de treinamento da FSSC 22000, que podem ser usados como base para o desenvolvimento de seus próprios materiais de treinamento. A OT não deve fornecer ou comercializar nenhum treinamento FSSC 22000 como aprovados pela Fundação até que um contrato de licença plena seja concedido.
- 3) O contrato de licença (provisória) é válido por 12 meses a partir da data da assinatura pela Fundação e durante este período a OT deve atualizar o status de seu contrato de licença para completar as etapas na próxima seção.

2.1.2.2 CONTRATO DE LICENÇA (PLENA)

- 1) Para alterar o status do contrato de licença (provisória) para um contrato de licença (plena) a OT deve:
 - a) enviar os Materiais de Treinamento e Qualificações dos Treinadores para uma Análise Documental, como parte do Programa de Integridade (PI) do Esquema. Os arquivos enviados devem ser para todos os cursos especificados na solicitação (um por tipo de treinamento, consulte a seção 3). Uma amostra dos arquivos dos treinadores também será solicitada para avaliação da sua competência. Todos os arquivos devem estar em formato digital;

- b) fechar satisfatoriamente as não conformidades emitidas durante as Análises Documentais, demonstrando eficazes ações corretivas (consulte 2.3.2).
- 2) Mediante a análise e aprovação, a Fundação deve alterar o status do contrato de licença para pleno e incluir as informações da OT e seus cursos no website FSSC 22000.
- 3) Com a concessão de um contrato de licença plena, a OT poderá utilizar o logotipo FSSC 22000 em seus materiais de treinamento, certificados de treinamento, folhetos e website (os requisitos para o uso estão definidos na Parte 2) e fornecer os cursos de treinamento aprovados mencionados no website da FSSC 22000.
- 4) Se o status pleno não for concedido 12 meses após a assinatura do contrato de licença (provisória), a licença deve ser rescindida (consulte o 2.1.5). A OT pode solicitá-la novamente seguindo o processo de solicitação acima.

2.1.3 MANUTENÇÃO DA LICENÇA

A OT deve fornecer as seguintes informações anualmente:

- 1) Uma visão geral dos treinamentos FSSC 22000 realizados no ano anterior;
- 2) Os treinamentos FSSC 22000 planejados para o ano atual;
- 3) Alterações na organização/gestão da OT.

2.1.4 EXTENSÃO DA LICENÇA

Quando uma licença inicial não abranger todos quatro tipos de treinamento (consulte a seção 3) a OT deve enviar uma solicitação, incluindo os novos materiais de treinamento FSSC 22000 para uma extensão da licença, juntamente com um registro de qualificação atualizado dos treinadores. As etapas na seção 2.1.2 para o status pleno devem ser seguidas.

2.1.5 RESCISÃO DA LICENÇA

- 1) A Fundação se reserva o direito de rescindir a licença de uma OT. Consulte as Sanções em 2.3.3.
- 2) O logotipo FSSC 22000 deve ser retirado de toda a documentação e do website da OT (se aplicável). A OT não deve mais utilizar os materiais de treinamento FSSC 22000.
- 3) O nome da OT e seus cursos serão removidos do website da FSSC 22000.

2.2 RESPONSABILIDADES E COMUNICAÇÃO

- 1) Pelo menos um representante da OT deve participar na Conferência de Harmonização anual e dos webinars técnicos da FSSC 22000;
- 2) As informações que foram obtidas através da Conferência de Harmonização e nos webinars técnicos devem ser compartilhadas e harmonizadas dentro da OT;
- 3) O cronograma de treinamento deve ser compartilhado com a Fundação anualmente, para a atualização no website da FSSC 22000;
- 4) O logotipo FSSC 22000 (ou quaisquer outras declarações feitas) deve ser utilizado em conformidade com os requisitos do Esquema (ver a Parte 2 para os requisitos de uso do logotipo);
- 5) Cumprir com todos os respectivos requisitos do Esquema;
- 6) Participar do Programa de Integridade da Fundação;
- 7) Pagar as taxas da Fundação em tempo hábil;

- 8) A OT deve nomear uma pessoa de contato e um substituto para a comunicação com a Fundação;
- 9) Alterações significativas devem ser comunicadas à Fundação. Estas incluem:
 - a) Dados de contato
 - b) Alterações organizacionais
 - c) Atualizações em programas de treinamento

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

- 1) A OT deve participar do Programa de Integridade que é o sistema de monitoramento contínuo da Fundação. Este programa abrange todas as atividades de suas OTs licenciadas para garantir o cumprimento dos requisitos do Esquema. A OT deve fornecer toda a documentação solicitada pela Fundação para o Programa de Integridade.
- 2) As atividades de monitoramento incluem, mas não estão limitadas a:
 - a) análise documental dos materiais de treinamento, qualificação e experiência do treinador, resultados de treinamentos. As análises documentais podem ser planejadas como avaliações remotas, se necessário;
 - b) avaliações no escritório da OT;
 - c) avaliações testemunhadas de treinamentos;
 - d) monitoramento dos principais indicadores de performance acordados.

O PI também inclui atividades relacionadas ao acompanhamento de reclamações e/ou não conformidades relatadas à Fundação.

2.3.1 NÃO CONFORMIDADE

- 1) O Programa de Integridade da Fundação define uma “não conformidade” como qualquer violação dos requisitos do Esquema.
- 2) Não conformidades (“NCs”) que requeiram uma resposta da OT devem ser identificadas pela Fundação em relação a:
 - a) qualquer discrepância identificada pelo Programa de Integridade;
 - b) feedback de treinadores;
 - c) qualquer outro feedback considerado confiável.

2.3.2 FOLLOW-UP

- 1) Quando uma NC é emitida pela Fundação, a OT deve:
 - a) registrar e gerenciar a não conformidade em seu sistema interno;
 - b) responder no prazo definido e agir para:
 - i. restabelecer a conformidade (ou seja, implementar correções);
 - ii. investigar para identificar os fatores causais (ou seja, realizar a ação corretiva);
 - iii. identificar os riscos para o treinamento eficaz da FSSC 22000;
 - iv. fornecer um Plano de Ação Corretiva (PAC) documentado, detalhando a não conformidade, classificação, análise causal, correção, ação corretiva planejada, pessoa responsável, data limite, medidas de eficácia, data do fechamento;
 - v. fornecer a comprovação objetiva que a não conformidade foi efetivamente fechada.
- 2) Então:
 - a) realizar as ações corretivas para gerenciar os fatores causais identificados, para que os riscos expostos pela recorrência sejam reduzidos a um nível aceitável;

- b) utilizar a oportunidade para investigar como e onde mais uma não conformidade semelhante poderia ocorrer;
 - c) adotar medidas preventivas para gerenciar esses fatores causais, para que os riscos expostos pela ocorrência também sejam reduzidos a um nível aceitável.
- 3) O não cumprimento dos prazos para as não conformidades irá resultar no acionamento da Política de Sanção da Fundação.

2.3.3 SANÇÕES

- 1) A OT que persistentemente não esteja em conformidade com os requisitos do Esquema ou coloque a integridade do Esquema em risco deve ser investigada pela Fundação, de acordo com o Programa de Integridade e Política de Sanção.
- 2) A OT deve responder às sanções conforme determinado pela Fundação. O não cumprimento das sanções irá resultar na rescisão da licença com a OT.

3 TIPOS DE TREINAMENTO

Existem quatro (4) categorias gerais de treinamento para a FSSC 22000. As especificações destes cursos de treinamento estão detalhadas na seção 4.2 e Anexo 6. Os webinars on-line são permitidos para os tipos 3.1 e 3.2, com uma duração equivalente e são considerados E-learning. O treinamento do Auditor Interno pode ser fornecido por meio do treinamento VILT e o Curso de Auditor Líder pode ser fornecido como um curso combinado. Os requisitos definidos no Anexo 8 se aplicam a todos os cursos de E-learning fornecidos pela OT.

3.1 COMPREENDENDO A FSSC 22000

Um curso para as organizações, OCs, consultores e outros que estejam interessados em um conhecimento geral dos requisitos do Esquema e compreender como este pode ser aplicável em diferentes organizações da cadeia alimentar. Duração geralmente de 1 a 3 dias, dependendo do público-alvo e dos objetivos de aprendizagem.

3.2 IMPLEMENTANDO A FSSC 22000

Um curso para organizações, consultores e outros que se baseia no 3.1 acima e demonstra como o Esquema pode ser implementado em várias categorias da cadeia alimentar. Duração geralmente de 1 a 3 dias, dependendo do público-alvo e dos objetivos de aprendizagem.

3.3 CURSO DE AUDITOR INTERNO FSSC 22000

Elaborado para as organizações que estão implementando a FSSC 22000, para atender aos requisitos de treinamento para os auditores internos. Duração geralmente de 1 a 2 dias, dependendo do público-alvo e dos objetivos de aprendizagem. O treinamento deve abordar todos os elementos especificados na ISO 19011:2018.

3.4 CURSO DE AUDITOR LÍDER FSSC 22000

Elaborado para que a equipe/funcionários do OC se tornem auditores líderes qualificados. Também pode ser aplicável a organizações que desejam desenvolver ainda mais suas habilidades de auditoria interna e para consultores. A duração mínima do curso é de 40 horas. O pré-requisito de conhecimento da FSSC 22000 é necessário. O treinamento deve abordar todos os elementos

especificados na ISO 19011:2018, ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013 e deve incluir exercícios (por exemplo, estudos de caso) e um exame escrito. Quando um participante não realizar um exame, isso será considerado com uma “reprovação no exame” e somente será emitido um certificado de participação.

4 PROCESSOS OPERACIONAIS

4.1 NECESSIDADES DE APRENDIZAGEM

- 1) Antes de cada treinamento, a OT deve determinar o público-alvo e os respectivos objetivos de aprendizagem.
- 2) A OT deve especificar os pré-requisitos do curso, detalhando o nível mínimo de formação/experiência dos participantes do curso.

4.2 DESENVOLVIMENTO DE MATERIAIS DE TREINAMENTO

- 1) A elaboração de todos os cursos deve incluir os seguintes elementos:
 - a) conteúdo;
 - b) finalidade;
 - c) público-alvo;
 - d) pré-requisitos do curso;
 - e) objetivos de aprendizagem;
 - f) plano de treinamento/programa do curso;
 - g) notas do tutor;
 - h) notas do participante;
 - i) apostilas (conforme necessário);
 - j) metodologia de avaliação;
 - k) recursos de treinamento.
- 2) Os materiais de treinamento devem fornecer uma explicação clara dos requisitos do Esquema FSSC 22000:
 - a) ISO 22000 (SGSA, controle de risco);
 - b) PPRs, PPROs e PCCs;
 - c) Requisitos adicionais específicos do Esquema;
 - d) Lista de decisão do Conselho de Partes Interessadas.
- 3) O Anexo 6 contém as especificações adicionais aplicáveis a cada tipo de curso de treinamento.
- 4) Os materiais de treinamento devem respeitar os direitos autorais da Fundação, que possui o Esquema FSSC 22000. Isto significa que há um reconhecimento incluído em cada texto ou imagem/figura da Fundação, que foi copiada em um material ou apresentações de treinamento.

4.3 AMBIENTE E RECURSOS DE APRENDIZAGEM

- 1) A OT deve garantir que:
 - a) todos os recursos, conforme definido no currículo, estejam disponíveis;
 - b) todos os treinadores responsáveis por dar o treinamento tenham os recursos disponíveis e estejam treinados em seu uso;
 - c) todos os recursos, conforme definido no currículo, possam ser acessados pelos participantes do curso.
- 2) A OT deve garantir que o pessoal necessário, associados e recursos de aprendizagem sejam selecionados e implementados, tendo em conta as necessidades específicas, e que os recursos de aprendizagem sejam mantidos.

4.4 AVALIAÇÕES DE MEMBROS DO CURSO

- 1) Para os cursos que exijam a avaliação dos participantes (avaliação contínua, avaliação final (exame), etc.) a OT deve:
 - a) descrever os objetivos gerais e específicos da avaliação e o escopo da avaliação;
 - b) certificar-se de que os métodos e meios de avaliação empregados pela OT, incluindo sua programação e fundamentação, estejam registrados;
 - c) assegurar que os procedimentos de avaliação sejam planejados, selecionados e realizados para alcançar os objetivos pretendidos, e que possam ser implementados de forma a fornecer valor às diversas partes interessadas;
 - d) assegurar que a avaliação seja conduzida legal e eticamente, garantindo a plena conformidade com a respectiva legislação de privacidade;
 - e) assegurar que as informações coletadas para a avaliação da OT sejam:
 - i. enfocadas e suficientemente abrangentes para permitir que as perguntas da avaliação sejam plenamente respondidas e que as necessidades dos aprendizes sejam devidamente abordadas;
 - ii. sistemática e precisamente analisadas;
 - iii. válidas, confiáveis e significativas.
- 2) A OT deve tomar as medidas razoáveis para reduzir preconceitos nas avaliações.

4.5 EFICÁCIA DO TREINAMENTO

- 1) A OT deve manter o controle das taxas de sucesso dos participantes do curso que completaram o treinamento (número de participantes de curso aprovados e reprovados no curso).
- 2) A OT deve avaliar se os participantes do curso ficaram satisfeitos com o treinamento (e o exame, quando aplicável).
- 3) Uma pesquisa de satisfação do cliente deve ser realizada pela OT após a realização de cada treinamento. A OT deve realizar as ações necessárias para sua melhoria, em conformidade com seu programa de melhoria contínua. Os registros da pesquisa devem ser mantidos.

4.6 CERTIFICADOS DE TREINAMENTO FSSC 22000

- 1) A OT deve emitir os certificados para todos os participantes, do seguinte modo:
 - a) certificado de participação, quando o participante não fizer ou for reprovado no exame;
 - b) certificado de realização, quando for aprovado no exame e nas avaliações.
- 2) O formato dos certificados deve seguir o Anexo 7 com relação ao conteúdo (o layout fica a critério da OT).

5 TREINADORES

5.1 COMPETÊNCIA DO TREINADOR

5.1.1 EXPERIÊNCIA

- 1) O treinador deve ter pelo menos 3 anos de experiência de trabalho com Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) como auditor, consultor ou funcionário de GQ/Segurança de Alimentos.
- 2) A experiência de treinamento deve ser de no mínimo 3 cursos de treinamento, totalizando 10 dias de treinamento (sendo um dia equivalente a oito horas). Um registro deve ser fornecido que demonstre que o treinamento foi na área de segurança de alimentos (por exemplo: ISO 22000, outras normas de segurança de alimentos GFSI, HACCP etc.)
- 3) A experiência de treinamento pode ser conseguida por meio da participação, sob supervisão, em cursos de treinamento.

5.1.2 QUALIFICAÇÕES

- 1) O treinador deve ter o seguinte conhecimento adequado, demonstrado por meio de registros de treinamento e/ou experiência:
 - a) Treinadores qualificados a fornecer cursos de introdução e implementação:
 - i. Requisitos do Esquema, documentos normativos pertinentes, documentos de Orientação da FSSC 22000, com uma duração mínima de 16 horas.
 - b) Treinadores qualificados para fornecer cursos de auditoria:
 - i. Requisitos do Esquema, documentos normativos pertinentes, documentos de Orientação da FSSC 22000, com uma duração mínima de 16 horas.
 - ii. princípios, práticas e técnicas de auditoria (treinador de auditores internos), com uma duração mínima de 8 horas.
 - iii. Treinamento de Auditor Líder SGSA (treinador de auditores líderes), com uma duração mínima de 40 horas.

5.1.3 TREINAR O TREINADOR

Todos os treinadores da FSSC 22000 devem concluir com sucesso um programa de formação de treinadores, para demonstrar a capacidade de fornecer o treinamento.

5.1.4 HABILIDADES PESSOAIS

- 1) O treinador deve ter as seguintes habilidades pessoais:
 - a) ouvir e comunicar-se eficazmente;
 - b) desenvolvimento de apresentações;
 - c) motivação de pessoas;
 - d) facilitador;
 - e) gerenciamento de conflitos;
 - f) desenvolvimento profissional contínuo;
 - g) uso da tecnologia da informação eficazmente;
 - h) sensibilidade para questões de igualdade e diversidade;
 - i) adesão a um código de conduta ou declaração de valores;

- j) competências interculturais;
 - k) orientação, aconselhamento e tutoria.
- 2) A OT é responsável por assegurar que os treinadores demonstrem estas habilidades pessoais (por exemplo: pela observação do treinamento).

5.1.5 REGISTRO DE QUALIFICAÇÃO

A OT deve demonstrar os requisitos dos itens 5.1.1 – 5.1.4 ao preencher um registro de Qualificação do Treinador. O registro deve ser retido pela duração da qualificação como um treinador FSSC 22000.

5.1.6 REGISTROS

Os registros da experiência de trabalho, qualificações e treinamento devem ser mantidos pela OT para cada treinador FSSC 22000.

5.2 MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DOS AUDITORES

- 1) A OT deve possuir um sistema para manter a competência dos treinadores.
- 2) A OT deve assegurar que os treinadores mantenham um nível adequado de conhecimento e formação, fornecendo um programa interno para o desenvolvimento profissional contínuo (DPC).
- 3) Quaisquer alterações nos requisitos do Esquema devem ser comunicadas aos treinadores antes da realização do treinamento para os novos requisitos do Esquema.
- 4) O treinamento anual sobre as atualizações e informações do Esquema deve ser realizado pela OT, após a Conferência de Harmonização.
- 5) Para manter suas habilidades de treinamento, o treinador realiza pelo menos:
 - a) dois (2) cursos de treinamento FSSC 22000 a cada dois anos; OU
 - b) dois (2) cursos de treinamento SGSA por ano que sejam equivalentes aos cursos FSSC 22000 (aprovados/reconhecidos pela GFSI).

6 SISTEMA DE GESTÃO

- 1) A OT deve ter um Sistema de Gestão para desenvolver e fornecer o treinamento, incluindo:
 - a) solicitação de cursos;
 - b) aceitação de participantes;
 - c) seleção e qualificação dos treinadores;
 - d) desenvolvimento de materiais de treinamento;
 - e) recursos de treinamento;
 - f) fornecimento de treinamento;
 - g) avaliação de participantes;
 - h) avaliação de cursos;
 - i) emissão de certificados.
- 2) A OT deve implementar pelo menos os seguintes elementos básicos na organização:
 - a) satisfação do cliente;
 - b) procedimento de reclamações;

- c) análise crítica da direção;
- d) melhoria contínua;
- e) auditoria interna;
- f) gestão de mudanças.

6.1 CONTROLE DE DOCUMENTO

A OT deve ter um sistema em vigor para assegurar que apenas a versão mais recente dos documentos do Esquema seja usada, e que as alterações do Esquema (comunicadas pela Fundação conforme a Lista de Decisão do Conselho de Partes Interessadas) devem ser implementadas conforme os requisitos da Fundação. A OT deve analisar e atualizar os materiais de treinamento após a publicação de cada atualização do Esquema (incluindo Decisões do BoS), antes do próximo curso de treinamento.

6.2 RECLAMAÇÕES E APELAÇÕES

- 1) Todas as reclamações dos participantes de curso, treinadores ou outras partes envolvidas devem ser registradas.
- 2) As reclamações devem ser investigadas e ações corretivas tomadas para resolver o problema.
- 3) Os registros devem ser mantidos.
- 4) A OT tem o direito de recorrer de quaisquer decisões tomadas através da Política de Sanção. Os detalhes são fornecidos na Política de Sanção.

APÊNDICE 1

DEFINIÇÕES

APÊNDICE 1: DEFINIÇÕES

As definições a seguir se aplicam à terminologia utilizada em toda a documentação do Esquema.

ACREDITAÇÃO

O atestado de terceiros relativo a um organismo de certificação proporcionando a demonstração formal de sua competência para realizar as tarefas específicas de avaliação de conformidade (ISO/IEC 17011:2004).

ADITIVO

Qualquer substância que não é normalmente consumida como um alimento por si só e não é normalmente usada como um ingrediente típico do alimento, tendo ou não um valor nutritivo, cuja adição intencional aos gêneros alimentícios com uma finalidade tecnológica (inclusive organoléptica) na fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou mantendo tais resultados alimentares, ou pode ser razoavelmente esperado que resulte, (direta ou indiretamente) neste ou seus subprodutos, tornando-se um componente ou de outra forma afetando as características de tais alimentos. O termo não inclui os contaminantes ou substâncias adicionadas aos alimentos para manter ou melhorar as qualidades nutricionais (Codex Alimentarius).

ALIMENTO

Substância de produto (ingrediente), seja processado, semiprocessado ou cru, que é destinado ao consumo, e inclui bebida, goma de mascar e qualquer substância que tenha sido usada na fabricação, preparação ou tratamento de “alimento”, mas não inclui cosméticos ou tabaco ou substâncias (ingredientes) usados como medicamentos (ISO 22000:2018). O alimento é destinado ao consumo por humanos e animais, e inclui alimentos para animais e alimento animal:

- alimentos para animais (feed) destina-se a ser dado a animais de produção de alimentos;
- alimento animal (animal food) destina-se a ser dado a animais não produtores de alimentos, tais como pets.

ALIMENTO PARA ANIMAIS (FEED)

Quaisquer produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, que são destinados à alimentação de animais de produção de alimentos.

ALIMENTOS PARA OUTROS PETS

Alimento animal destinado a ser administrado aos animais que não produzem alimentos, exceto cães e gatos.

ALIMENTOS PARA PETS CÃES E GATOS

Alimento animal destinado a ser administrado aos animais que não produzem alimentos, limitados a cães e gatos (ISO 22000:2018).

AMEAÇA

Susceptibilidade ou exposição a um ato de defesa de alimentos (tais como sabotagem, adulteração maliciosa, funcionário descontente, ato terrorista, etc.), que é considerado como uma lacuna ou deficiência que pode afetar a saúde do consumidor se não for resolvida.

APELAÇÃO

Solicitação de reconsideração de uma decisão tomada em uma reclamação apresentada, como resultado de uma suspensão ou rescisão de licença.

AUDITOR

Pessoa que conduz uma auditoria (ISO/IEC 17021-1:2015).

AUDITORIA

Processo sistemático, independente e documentado para obter evidências e avaliá-las objetivamente, para determinar até que medida os requisitos especificados no Esquema são cumpridos.

AUDITORIA DE FOLLOW-UP

Uma auditoria adicional a uma auditoria regular, para a qual uma visita extra é necessária, quando a auditoria não pôde ser concluída no tempo planejado e/ou o plano de auditoria não pode ser realizado por completo. Como o follow-up é parte de uma auditoria regular, deve ser concluído dentro de um curto prazo após a auditoria principal. Uma auditoria de follow-up inclui também o fechamento de não conformidades on-site.

AUDITORIA NÃO ANUNCIADA

Auditoria que é realizada nas instalações da organização certificada sem uma notificação prévia da data da auditoria.

AUDITORIA TESTEMUNHADA

Observação periódica do desempenho de um auditor durante uma auditoria, por um supervisor competente chamado testemunha.

AUDITORIAS ESPECIAIS

Auditorias em organizações certificadas que são realizadas além das auditorias anuais de manutenção /recertificação.

CERTIFICAÇÃO

Processo pelo qual os organismos licenciados de certificação fornecem a garantia que a segurança dos alimentos e/ou sistema de gestão de qualidade e sua implementação pela organização auditada cumprem com os requisitos do Esquema.

CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO

Documento formal ou um conjunto de documentos, afirmando que a acreditação foi concedida para o escopo definido (ISO/IEC 17011:2004).

COMITÊ CONSULTIVO

Um grupo de partes interessadas no escopo do Esquema, que aconselha o Conselho de Partes Interessadas.

COMITÊ DE SANÇÕES

Comitê que decide sobre as eventuais sanções, com base em informações fornecidas pela Fundação em caso de um desempenho inaceitável do OC.

COMPETÊNCIA

Capacidade para aplicar conhecimentos e habilidades para alcançar os resultados desejados (ISO 9000:2015).

CONSELHO DE PARTES INTERESSADAS

Grupo de representantes nomeados pelas principais partes interessadas do Esquema que são responsáveis pela fiscalização, incluindo todos os requisitos de certificação e acreditação.

CROSS DOCKING

Processo no qual (alimentos, alimentos para animais, alimentos para pets e embalagens) são descarregados, classificados, consolidados, carregados e enviados para o próximo destino.

CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Os valores, crenças e normas compartilhados que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança de alimentos, em toda uma organização (GFSI).

DADOS DO PORTAL

Informações que descrevem um Fato relativo do Esquema, que pode ser uma coleção de caracteres e números, representando um texto que pode ser lido e compreendido pelo ser humano e/ou arquivos e anexos.

DATA DE DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

Data na qual a decisão de certificação é tomada.

DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

Concessão, continuidade, expansão ou redução do escopo, suspensão, restauração, revogação ou recusa de certificação por um Organismo de Certificação (GFSI v7.2:2018).

DEFESA DOS ALIMENTOS

O processo para garantir a segurança do alimento e da bebida contra todas as formas de ataque malicioso intencional, incluindo ideologicamente motivados, levando à contaminação ou que o produto não seja seguro (GFSI v7.2:2018).

DESINFECÇÃO

Redução por meio de produtos químicos e/ou métodos físicos de diversos microrganismos no ambiente, a um nível que não comprometa a segurança de alimentos.

DIAS DE RESTRIÇÃO

Períodos de tempo compartilhados pela organização certificada com o organismo de certificação para evitar períodos de extrema inconveniência, durante os quais a organização teria dificuldade para participar plenamente em uma auditoria não anunciada e/ou não há produção.

ESCOPO

Extensão e limites aplicáveis, por exemplo, da atividade de auditoria, certificação, acreditação ou do Esquema (ISO 9000:2015).

ESQUEMA

Conjunto de regras e procedimentos que determina os objetos de avaliação de conformidade, identifica os requisitos especificados para o objeto da avaliação de conformidade e fornece a metodologia para realizar a avaliação de conformidade.

ESQUEMA DE CERTIFICAÇÃO

Sistema de avaliação de conformidade relacionado com os sistemas de gestão, para o qual os mesmos requisitos especificados, regras específicas e procedimentos se aplicam (ISO/IEC 17021-1:2015).

ESTUDO HACCP

Análise de risco para uma família de produtos/serviços com riscos similares e tecnologia de produção similar e, quando pertinente, tecnologia de armazenamento similar (ISO/TS 22003:2013).

EVENTOS GRAVES

Uma circunstância além do controle da organização, normalmente chamada de “Força maior” ou “Evento natural” (IAF ID3:2011), que impede a realização de uma auditoria planejada. Os exemplos incluem guerra, greve, desordem, instabilidade política, tensão geopolítica, terrorismo, crime, pandemia, enchente, terremoto, pirataria informática, outros desastres naturais ou causados pelo homem.

FABRICAÇÃO/PROCESSAMENTO

Transformação de matérias primas, por meios físicos, microbiológicos ou químicos, em um produto final.

FRAUDE ALIMENTAR

Um termo coletivo abrangendo a substituição, adição, adulteração ou falsificação deliberada e intencional de alimento, ingredientes de alimentos ou embalagem de alimento, rotulagem, informações sobre o produto ou declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto para ganho econômico, que pode ter impacto sobre a saúde do consumidor (GFSI v7.2:2018).

FUNDAÇÃO FSSC 22000

A proprietária legal do Esquema de Certificação FSSC 22000.

LOGOTIPO FSSC

Logotipo emitido pela Fundação que pode ser utilizado pelos OCs licenciados, organizações certificadas e organizações de treinamento licenciadas de acordo com os requisitos do Esquema FSSC 22000.

MARCA DE ACREDITAÇÃO

Marca emitida por um organismo de acreditação para ser utilizada pelos OCs acreditados, para indicar a conformidade direta de uma entidade em relação a um conjunto de requisitos.

MATÉRIA PRIMA

Commodities, partes ou substâncias que são montadas ou processadas para formar um produto final.

MONITORAMENTO AMBIENTAL

Um programa para a avaliação da eficácia dos controles sobre a prevenção da contaminação do ambiente de fabricação.

NÃO CONFORMIDADE CRÍTICA

Circunstância em que há uma falha no sistema com impacto direto na segurança do alimento e a ação apropriada da organização não é observada ou quando a legalidade e/ou a integridade da certificação estão em jogo.

NÃO CONFORMIDADE MAIOR

Não conformidade que afeta de maneira negativa a capacidade do sistema de gestão de alcançar os resultados pretendidos (ISO/IEC 17021-1:2015).

NÃO CONFORMIDADE MENOR

Não conformidade que não afeta a capacidade do sistema de gestão de alcançar os resultados pretendidos (ISO/IEC 17021-1:2015).

NORMAS APROVADAS PELA GFSI

Normas consideradas tecnicamente equivalentes pela GFSI. Equivalência Técnica é uma categoria do processo de benchmarking da GFSI, dedicado às normas de propriedade de governos. Ela reconhece a equivalência do conteúdo das normas de acordo com o(s) escopo(s) pertinente(s) dos Requisitos de Benchmarking da GFSI Parte III. A lista atualizada das normas aprovadas pela GFSI pode ser encontrada no website da GFSI: <https://mygfsi.com/how-to-implement/technical-equivalence/>

NORMAS RECONHECIDAS PELA GFSI

As normas que foram reconhecidas com sucesso em relação aos requisitos de benchmarking da GFSI. A lista atualizada das normas reconhecidas pela GFSI pode ser encontrada no website da GFSI: <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/>

ORGANISMO DE ACREDITAÇÃO

Organismo autorizado que realiza a acreditação (ISO/IEC 17011:2004).

ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO

Organização que presta serviços de auditoria e certificação (ISO/IEC 17021-1:2015).

ORGANIZAÇÃO

Entidade jurídica que tem suas próprias funções, com responsabilidades, autoridades e relacionamentos para cumprir com os requisitos do Esquema e que pode abranger vários locais.

PORTAL

Principal plataforma digital fornecida pela Fundação de apoio aos principais processos do Esquema e às necessidades de troca de dados.

PROCESSO

Conjunto de atividades interrelacionadas ou em interação, que transforma insumos em produtos (ISO 22000:2018).

PRODUTO

Output que é o resultado de um processo. Um produto pode ser um serviço (ISO 22000:2018).

PRODUTO PERECÍVEL

Produtos que perdem sua qualidade e valor por um tempo especificado, mesmo quando tratados corretamente em toda a cadeia de fornecimento, portanto, que exigem um controle de temperatura durante o armazenamento e/ou transporte, para evitar danos, deterioração e contaminação.

PROGRAMA DE LIMPEZA

O programa estabelecido para a remoção de sujeiras, alimentos, impurezas, gordura ou outras matérias estranhas, para assegurar que o equipamento de processamento e o ambiente são mantidos em um estado de higiene. Os métodos utilizados incluem, mas não se limitam, a saneamento e desinfecção.

PROPRIEDADE DOS DADOS

O fato de ter direitos legais e controle completo sobre uma única peça ou conjunto de elementos de dados. Ele define e fornece informações sobre o legítimo proprietário dos ativos de dados e a política de aquisição, uso e distribuição implementada pelo proprietário dos dados.

RECALL DE PRODUTO

A remoção por um fornecedor de um produto da cadeia de abastecimento, que foi considerado como inseguro e foi vendido para o consumidor final e está disponível para venda (GFSI v7.2:2018).

RECLAMAÇÃO

Expressão de insatisfação feita a uma organização, relacionada com seu produto ou serviço, ou o processo de tratamento da reclamação em si, onde uma resposta ou resolução é explícita ou implicitamente esperada (ISO 9000:2015).

RECOLHIMENTO DE PRODUTO

A retirada de um produto por um fornecedor da cadeia de abastecimento, que foi considerado inseguro, que não foi colocado no mercado para compra pelo consumidor final (GFSI v7.2:2018).

RETRABALHO

O processo de re-fabricação de produtos semifinais ou finais, para obter um produto final que está em conformidade com os requisitos do cliente. Também pode se referir ao material em um estado processado ou semiprocessado, que se destina a ser reutilizado em uma etapa subsequente de fabricação.

REVOGAÇÃO DO CERTIFICADO

Inativação final de um certificado após uma decisão de Certificação.

RISCO

Efeito de incerteza (ISO 22000:2018).

SANEAMENTO

Todas as ações relacionadas com limpeza ou manutenção das condições de higiene em um estabelecimento, que vão de limpeza e/ou saneamento de um equipamento específico a atividades de limpeza periódicas no estabelecimento (incluindo atividades de limpeza de edifícios, estruturais e do solo).

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

Conjunto de elementos interrelacionados ou em interação, para estabelecer uma política e objetivos e atingir esses objetivos, utilizado para direcionar e controlar uma organização com relação à qualidade.

SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Conjunto de elementos interrelacionados ou que interagem para estabelecer uma política e objetivos, e para atingir esses objetivos, utilizados para direcionar e controlar uma organização com relação à segurança do alimento (ISO/TS 22003:2013).

SUSPENSÃO DO CERTIFICADO

Declaração de status do certificado como temporariamente inválido.

TERCEIRIZAÇÃO

Arranjo onde uma organização externa realiza parte de uma função ou processo da organização (ISO 22000:2018).

UTENSÍLIOS DE MESA

Produtos de bens de consumo descartáveis que entram em contato com o alimento e materiais de embalagem de alimentos.

VULNERABILIDADE

Susceptibilidade ou exposição a todos os tipos de fraude alimentar, que é considerado como uma lacuna ou deficiência que pode afetar a saúde dos consumidores se não for resolvida.

APÊNDICE 2 REFERÊNCIAS

APÊNDICE 2: REFERÊNCIAS NORMATIVAS

- BSI/PAS 221:2013, Programas de pré-requisitos para a segurança de alimentos no varejo de alimentos
- GFSI Requisitos de Benchmarking (última versão)
- IAF ID 1 SGQ e EMS Escopos de Acreditação (última versão)
- IAF MD 1 Auditoria e Certificação de um Sistema de Gestão Operado por uma Organização com Multi-sites (última versão)
- IAF MD 2 Transferência de Certificação Acreditada de Sistemas de Gestão (última versão)
- IAF ID 3 Gestão de Eventos Extraordinários ou de Circunstâncias que Afetam OAs, OACs e Organizações Certificadas
- IAF MD 4 O Uso de Tecnologia de Informação e Comunicação (ICT) para fins de Auditoria/Avaliação (última versão)
- IAF MD 5 Determinação de Tempo de Auditoria de Sistemas de Gestão de Qualidade e Ambientais (última versão)
- IAF MD11 Aplicação da ISO/IEC 17021-1 para Auditorias de Sistemas de Gestão Integrada (última versão)
- IAF MD 16 Aplicação da ISO/IEC 17011 para a Acreditação de Organismos de Certificação de Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) (última versão)
- IAF MD 20 Competência Genérica para Assessores de OA: Aplicação para a ISO/IEC 17011 (última versão)
- ISO 9001:2015 Sistemas de gestão de qualidade – Requisitos
- ISO 22000:2018 Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar
- ISO/IEC 17021-1:2015 Avaliação da conformidade – Requisitos para os organismos que realizam a auditoria e a certificação dos sistemas de gestão
- ISO/TS 22003:2013 Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para os organismos que realizam a auditoria e a certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos
- ISO/IEC 17011:2018 Avaliação da conformidade – Requisitos gerais para os organismos de acreditação que acreditam os organismos de avaliação de conformidade
- ISO/TS 22002-1:2009 Programas de pré-requisitos para a segurança dos alimentos – Parte 1: Fabricação de alimentos
- ISO/TS 22002-2:2013 Programas de pré-requisitos para a segurança dos alimentos – Parte 2: Catering
- ISO/TS 22002-3:2011 Programas de pré-requisitos para a segurança dos alimentos – Parte 3: Agropecuária
- ISO/TS 22002-4: 2013 Programas de pré-requisitos de segurança dos alimentos – Parte 4: Fabricação de embalagem para alimentos
- ISO/TS 22002-5:2019 Programas de pré-requisitos para a segurança dos alimentos – Parte 5: Transporte e armazenamento
- ISO/TS 22002-6:2016 Programas de pré-requisitos sobre a segurança de dos alimentos – Parte 6: Produção de alimentação para animais e alimento animal
- Documentação do Programa de Integridade FSSC 22000