



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

ANEXO 2: MODELO DE RELATÓRIO DE AUDITORIA
FSSC 22000 DO OC

INTRODUÇÃO

Este anexo detalha o conteúdo que é exigido nos relatórios de auditoria:

1. Relatório de auditoria da Fase 1
2. Relatório de auditoria da Fase 2

Nota: o relatório de auditoria da fase 2 deve ser utilizado para todas as auditorias que não são auditorias de fase 1.

Onde auditorias separadas de fase 1 e fase 2 são conduzidas, utilize as respectivas seções do modelo como relatórios separados.

O OC que não está gerando relatórios de auditoria a partir do Portal deve assegurar que seus modelos de relatório cumpram os requisitos listados neste anexo no que se refere ao conteúdo (a ordem do conteúdo fica a critério do OC).

As listas de verificação de auditoria para ISO 22000:2018, a respectiva norma PPR e os requisitos adicionais FSSC 22000 são uma parte inclusiva do relatório e devem ser emitidas com este relatório para o OC, caso sejam documentos separados.

Todas as informações no modelo de relatório de auditoria devem ser carregadas no Portal juntamente com os anexos em PDF (relatório original da auditoria, listas de verificação, plano de auditoria, programa de auditoria). Onde os relatórios de não conformidade são separados do relatório de auditoria, estes devem ser compactados com o relatório de auditoria para facilitar o upload para o Portal.

Este modelo foi elaborado para as auditorias de fabricação de alimentos e o PPR ISO/TS 22002-1:2009 é usado aqui. Para outros PPRs, o OC deve substituir o conteúdo deste PPR pelo PPR relevante, com base no escopo da auditoria.

Auditorias Especiais – o OC deve utilizar seu próprio modelo de relatório, embora os aspectos deste modelo possam ser usados (no caso de extensões do escopo etc.)

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 1

Perfil da Organização	
Nome legal registrado	
Registro	
Localização	
Pessoa de contato	
Descrição geral da organização auditada	
Atividades sazonais	

Sede (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização	
Pessoa de contato	
Número de sites	
Funções da sede	

Atividades off-site (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização(ões)	
Pessoa de contato	
Atividades nos locais	

Multi-sites (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização(ões)	
Pessoa de contato	
Atividades nos locais	

Detalhes da auditoria	
Nome do OC e local do escritório	
Idioma da auditoria	
Equipe de auditoria	
Nome 1 (função)	
Nome 2 (função)	
Objetivo da auditoria	
Critério da auditoria	
Tipo de auditoria	
Datas, horários e locais da auditoria (se aplicável)	

Escopo da auditoria	
Categoria do alimento	
Declaração do escopo	
Exclusão (se apropriado e detalhado)	
Verificação da declaração do escopo	

Programa e plano de auditoria	
Programa de auditoria	
Desvio do programa de auditoria	
Plano de auditoria	
Desvio do plano de auditoria	

Análise da preparação dos clientes para a fase 2	
Documentação do sistema de gestão	
Condições específicas do site do cliente	
Status em relação à: 1) Desempenho principal 2) Processos 3) Objetivos 4) Operação do Sistema de Gestão	
Detalhes: 1) Processos e equipamentos usados 2) Nível de controles estabelecidos 3) Requisitos legais e regulamentares aplicáveis	
Auditoria interna	
Análise de gestão	

Análise para a fase 2	
Alocação de recursos	
Necessidades de planejamento	

Áreas de interesse (poderiam ser classificadas como não conformidades durante a fase 2)	
Norma/Cláusula	Conclusão

Resultado da fase 1	
<input type="checkbox"/>	Fase 1 da auditoria a ser repetida
<input type="checkbox"/>	Prosseguir para a Fase 2 da auditoria

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 2

Perfil da Organização	
Nome legal registrado	
Registro	
Localização	
Pessoa de contato	
Descrição geral da organização auditada	
Atividades sazonais	

Sede (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização	
Pessoa de contato	
Número de sites	
Funções da sede	

Atividades off-site (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização(ões)	
Pessoa de contato	
Atividades nos locais	

Multi-sites (se aplicável)	
Nome legal registrado	
Nome(s) comercial(is)	
Registro	
Localização(ões)	
Pessoa de contato	
Atividades nos locais	

Escopo da auditoria	
Categoria do alimento	
Declaração do escopo	
Exclusões (se aplicável)	
Verificação da declaração do escopo	

Detalhes da auditoria	
Número do certificado	
Nome do OC e local do escritório	
Idioma da auditoria	

Equipe de auditoria	
Nome 1 (função)	
Nome 2 (função)	
Nome 3 (função)	
Objetivo da auditoria	
Critério da auditoria	
Tipo de auditoria	<input type="checkbox"/> Fase 2 <input type="checkbox"/> Manutenção <input type="checkbox"/> Recertificação <input type="checkbox"/> Manutenção (ANA) <input type="checkbox"/> Recertificação (ANA) <input type="checkbox"/> Transição
Complexidade da Auditoria	<input type="checkbox"/> Auditoria FSSC 22000 independente <input type="checkbox"/> Combinada/Integrada com outras normas - Fornecer detalhes:
Datas, horários e locais da auditoria (se aplicável)	

Programa e plano de auditoria	
Programa de auditoria	
Desvio do programa de auditoria	
Plano de auditoria	
Desvio do plano de auditoria	

Detalhes de auditoria anterior	
Tipo de auditoria	
Data da auditoria	
OC que realizou a auditoria	
Fechamento de NCs da auditoria anterior	
Alterações significativas desde a última auditoria	

Resumo executivo	
Resumo da auditoria	
Confirmação que os objetivos da auditoria foram cumpridos	
Problemas não resolvidos	

Resumo das conclusões da auditoria	
Nº Não conformidades críticas	
Nº Não conformidades maiores	
Nº Não conformidades menores	

Recomendação de auditoria	
Certificação inicial	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica <input type="checkbox"/>
Continuar certificação	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica <input type="checkbox"/>
Recertificação	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica <input type="checkbox"/>

LISTAS DE VERIFICAÇÃO

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários Se não – detalhar referência da NC Justificar as cláusulas “não aplicáveis”
Cláusula	Requisito	Sim	Não	
4	Contexto da organização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.1	Compreender a organização e seu contexto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2	Compreender as necessidades e expectativas das partes interessadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3	Determinar o escopo do sistema de gestão de segurança de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.4	Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários Se não – detalhar referência da NC Justificar as cláusulas “não aplicáveis”
Cláusula	Requisito	Sim	Não	
5	Liderança	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.1	Liderança e comprometimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2	Política	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3	Funções, responsabilidades e autoridades organizacionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
6	Planejamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1	Ações para abordar riscos e oportunidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2	Objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos e planejamento para alcançá-los	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3	Planejamento de alterações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
7	Suporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1	Recursos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2	Competência	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.3	Conscientização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.4	Comunicação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.5	Informações documentadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
8	Operação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.1	Planejamento e controle operacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2	Programas de Pré-Requisitos (PPRs)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3	Sistema de rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.4	Prontidão de emergências e resposta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5	Controle de Risco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.6	Atualizar as informações especificando os PRPs e o plano de controle de risco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.7	Controle de monitoramento e medição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.8	Verificação relacionada aos PPRs e o plano de controle de risco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.9	Controle de não conformidades de produto e processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
9	Avaliação de desempenho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1	Monitoramento, medição, análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2	Auditoria interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3	Análise de gestão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO 22000:2018		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
10	Melhoria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.1	Não conformidade e ação corretiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2	Melhoria contínua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3	Atualização do sistema de gestão de segurança de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

* Indicar a conformidade (Sim), não conformidade (Não), não conformidades a serem detalhadas na tabela de não conformidade;

ISO/TS 22002:1: 2009 (exemplo)		Conforme*		Comentários Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
Cláusula	Requisito	Sim	Não	
4	Construção e layout de edifícios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
5	Layout de instalações e local de trabalho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
6	Utilidades - ar, água, energia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
7	Eliminação de resíduos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
8	Adequação, limpeza e manutenção de equipamentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
9	Gestão de materiais comprados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO/TS 22002:1: 2009 (exemplo)		Conforme*		Comentários Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
Cláusula	Requisito	Sim	Não	
10	Medidas para a prevenção de contaminação cruzada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
11	Limpeza e desinfecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
12	Controle de pragas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
13	Higiene pessoal e instalações de funcionários	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
14	Retrabalho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
15	Procedimentos de recall de produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

ISO/TS 22002:1: 2009 (exemplo)		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
16	Depósitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
17	Informações de produto/ conscientização do consumidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
18	Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

* indicar conformidade (Y), não conformidade (N), não conformidades a serem detalhadas na tabela de não conformidade; detalhar todas as cláusulas não aplicáveis com os motivos

FSSC 22000, Requisitos Adicionais		Conforme*		Comentários
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
2.5.1	Gestão de serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.2	Rotulagem de produtos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.3	Defesa dos alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.4	Mitigação de fraude alimentar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.5	Uso do logotipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.6	Liberação de produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.7	Gestão dos alérgenos (C, E, F, G, I, K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

FSSC 22000, Requisitos Adicionais		Conforme*		Comentários Se não - detalhar referência da NC Justificar as cláusulas "não aplicáveis"
Cláusula	Requisito	Sim	Não	
2.5.8	Monitoramento ambiental (C, I, K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				
2.5.9	Transporte e entrega (FI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Resumo:				

* indicar conformidade (Y), não conformidade (N), não conformidades a serem detalhadas na tabela de não conformidade; detalhar todas as cláusulas não aplicáveis com os motivos

NÃO CONFORMIDADES

Não Conformidades Críticas					
Nº	Requisito Referência (norma, cláusula)	Detalhes da conclusão (declaração de NC e comprovação objetiva)	Correção (para abordar problema de imediato)	Análise de Causa Raiz (determinar porque surgiu)	Plano de Ação Corretiva (ação para evitar repetição; pessoa responsável, data para conclusão)
1					
Analisado por:				Data da análise:	
Comprovação da correção / ação corretiva analisada:					
Data de suspensão:					
Data de nova auditoria planejada:					

Não Conformidades Maiores						
Nº	Requisito Referência (norma, cláusula)	Detalhes da conclusão (declaração de NC e comprovação objetiva)	Correção (para abordar problema de imediato)	Análise de Causa Raiz (determinar porque surgiu)	Plano de Ação Corretiva (ação para evitar repetição; pessoa responsável, data para conclusão)	
1						
Analisado por:				Data da análise:		
Comprovação da correção / ação corretiva analisada:				Resultado da auditoria de follow-up:		
Data da auditoria de acompanhamento:						

Não Conformidades Menores						
Nº	Requisito Referência (norma, cláusula)	Detalhes da conclusão (declaração de NC e comprovação objetiva)	Correção (para abordar Problema de imediato)	Análise de Causa Raiz (determinar porque surgiu)	Plano de Ação Corretiva (ação para evitar repetição; pessoa responsável, data para conclusão)	Revisão (auditor/data da análise; detalhar evidência analisada; aceitação da correção e PAC para menores)
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Duração da Auditoria					
Cálculo da duração da auditoria (auditor dia)					
Desvios do tempo de auditoria					
Tempo adicional de auditoria para atividades off-site					
<i>Cálculo do tempo de auditoria on-site</i>					
D	H	MS	FTE	Adicional FSSC	FSSC Upgrade
Tempo total on-site					
Outras normas					
Número de estudos HACCP					
Número de funcionários em tempo integral (FTEs)					
Número de turnos					
Funcionários por turno (FTE)					
Atividades off-site					

Anexos fornecidos ao cliente
Anexo 1: Plano de auditoria
Anexo 2: Programa de auditoria
Anexo 3: Ficha de presença

A auditoria baseia-se em amostragem
A auditoria em si e este relatório representam apenas a extensão da avaliação que ocorreu dentro do prazo disponível; como tal, são uma amostra. Cobrem apenas o que se tornou evidente no momento.

Este relatório permanece uma propriedade do Organismo de Certificação.