

ENTENDENDO A NORMA DE CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS **FSSC 22000**

GUIA TÉCNICO SOBRE OS DESAFIOS, IMPACTOS E OPORTUNIDADES DA FSSC 22000

RESUMO

O propósito deste guia é dar uma introdução aos requisitos da norma de Certificação de Sistemas de Segurança de Alimentos FSSC 22000. Este documento não tem como objetivo explicar a norma ou sua implantação na íntegra. Ao invés disso, ele busca promover a interpretação da norma e seus benefícios as organizações que possuem negócios em escala nacional e internacional dentro do setor alimentício.

CONTEÚDO

I. SUMÁRIO EXECUTIVO.....	2
II. SEGURANÇA GLOBAL DE ALIMENTOS - UM AMBIENTE DESAFIADOR.....	3
III. OS COMPONENTES PRINCIPAIS DA FSSC 22000.....	5
IV. UMA SOLUÇÃO GLOBAL PARA A SEGURANÇA DE ALIMENTOS.....	11
V. NESTLÉ ADERE À FSSC 22000 PARA SE ENQUADRAR ÀS EXIGÊNCIAS DA GFSI.....	13
VI. CONCLUSÃO.....	14

I. SUMÁRIO EXECUTIVO

A segurança do alimento é uma preocupação mundial que afeta tanto os fabricantes quanto os consumidores. Com a globalização da produção alimentar para atender as necessidades da população mundial que é cada vez maior, a cadeia produtiva de alimentos se transformou em um negócio ainda mais complexo do que era, elevando o risco de possíveis incidentes relativos à segurança do alimento. Para ajudar a eliminar tais riscos, diversas normas regionais e customizadas foram ajustadas para aprimorar a segurança alimentar e endereçar os problemas levantados pelos fabricantes, fornecedores, varejistas e consumidores.

Em fevereiro de 2013 a Iniciativa Global para Segurança do Alimento (GFSI) (uma organização comprometida com a determinação de padrões de referência para os esquemas de gestão

a segurança do alimento) concluiu o processo de requalificação desses padrões de referência FSSC 22000 referente à sexta Edição da GFSI. O FSSC 22000 possui novamente o reconhecimento total da GFSI quanto ao seu esquema, que orienta as práticas de segurança do alimento e a produção segura de embalagens para alimentos. Isso possibilita que as empresas da cadeia produtiva que obtiveram a certificação FSSC 22000 atendam as exigências de diversos varejistas internacionais e das maiores empresas alimentícias de acordo com um único sistema de gestão de segurança do alimento reconhecido internacionalmente, oferecendo para cada organização a segurança e confiabilidade na venda de produtos para os principais varejistas.

A FSSC 22000 apresenta uma das

abordagens mais abrangentes para um sistema de gestão de segurança de alimento para aqueles que estão envolvidos na fabricação e no processo de embalagem de alimentos. Por ter como base a norma ISO 22000:2005, a FSSC 22000 trabalha em perfeita harmonia com outros sistemas de gestão, como ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001 tornando-a parte integral da capacidade de produção alimentar de qualquer empresa para aprimorar a qualidade da segurança do alimento e de outros aspectos.

Por fim, a FSSC 22000 combina os benefícios de uma ferramenta de gestão de negócios ligada à segurança de alimentos e processos empresariais, com a capacidade de atender aos requisitos de clientes globais em ascensão diante da certificação de sistemas de segurança do alimento aprovados pelo GFSI.



II. SEGURANÇA GLOBAL DE ALIMENTOS – A CHALLENGING ENVIRONMENT

Consumidores estão se tornando cada vez mais preocupados com a segurança de alimentos. De leite contaminado à pasta de amendoim contaminada, temores e recolhimento de alimentos sempre estiveram presentes nos últimos anos. Redes extensas de fornecedores globais e falta de mecanismos de controle adequados são alguns dos motivos principais. Ao passo em que fabricantes e varejistas fazem esforços para lidar com deficiências em sua cadeia de fornecedores, e normas e esquemas múltiplos de segurança são propostos e adotados, progressos são feitos para assegurar a segurança global de alimentos.

A introdução da FSSC 22000 em 2010 marcou uma etapa significativa rumo a um único esquema de segurança do alimento globalmente reconhecido e de credenciamento internacional. Ela combina as normas de Gestão de Segurança do alimento da ISO 22000:2005 com as exigências detalhadas dos programas de pré-requisitos (PRPs) de cada setor dentro da cadeia de fornecimento e das suas principais exigências. O esquema da FSSC 22000 foi totalmente reconhecido pela Iniciativa Global para Segurança Alimentar (GFSI) que também tem como foco a melhora da eficiência de custos em toda a cadeia de fornecimento de alimentos por meio do aceite regular das normas reconhecidas da GFSI pelos varejistas do mundo todo.

A ORIGEM DO ESQUEMA DA FSSC 22000

Em 2001, a Organização Internacional de Normalização (ISO) iniciou o desenvolvimento de uma norma auditável para a indústria de alimentos, construindo sobre o papel da certificação de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nos sistemas de gestão da segurança de alimentos. O resultado foi a ISO 22000:2005, lançada em 2005. Seu objetivo era de definir os requisitos de

gestão da segurança de alimentos para empresas que precisavam atender a uma grande variedade de regulamentações globais para a segurança de alimentos. No entanto, a ISO 22000:2005, não foi aprovada pelo GFSI na época devido ao fraco conteúdo para programas de pré-requisitos. Para melhorar este conteúdo, um grupo de grandes empresas multinacionais redigiu um adendo à norma ISO 22000:2005, conhecido como Especificação Disponível ao Público 220 (PAS 220:2008), lançada em 2008. O GFSI concordou que a combinação da ISO 22000:2005 e PAS 220:2008 continha um conteúdo adequado para aprovação, mas que deveria existir um esquema de posse da indústria que governasse a combinação destas duas normas, junto com uma ênfase nos requisitos regulatórios e do cliente.

Consequentemente, a Fundação para a Certificação da Segurança de Alimentos desenvolveu a FSSC 22000, combinando a ISO 22000:2005 à PAS 220:2008, juntamente com requisitos regulatórios e do cliente. A FSSC 22000 foi aprovada pelo GFSI em Maio de 2009 como uma referência mundial para a gestão da segurança de alimentos. Desde fevereiro de 2010, a FSSC 22000 se tornou a sexta norma a fazer parte do portfólio de esquemas reconhecidos da GFSI. Esse movimento ajuda a ajudar a aprimorar a gestão dos custos e a consistência entre as cadeias de fornecimento de alimentos em todo o mundo e oferece muita confiança aos usuários finais de certificação de terceiros ao mesmo tempo em que propicia flexibilidade e possibilidade de escolha nos esquemas de certificação.¹

O resultado é uma norma internacional, auditável, que especifica os requisitos para sistemas de gestão da segurança de alimentos por meio da incorporação de todos os elementos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos

e Pontos Críticos de Controle (APPCC) juntamente com um sistema de gestão abrangente. A FSSC 22000 dá às organizações um modo de demonstrar, num formato internacionalmente conhecido, que elas possuem um sistema de gestão abrangente que atende aos requisitos de segurança de alimentos, tanto de clientes quanto das agências regulatórias. A norma foi designada para cobrir todos os processos junto com a cadeia de fornecedores que lida direta ou indiretamente com o produto final sendo consumido. Isso leva todos dentro da cadeia de fornecedores a um único sistema de gestão da segurança de alimentos consolidado, tornando mais fácil treinar, implementar e auditar a gestão da segurança de alimentos em todos os níveis da rede de alimentos.

Em março de 2012 o PAS 220: 2008 foi retirado e substituído pela norma ISO/TS 22002-1:2009 de acordo com o esquema da FSSC 22000. As exigências da norma ISO/TS 22002-1: 2009 são essencialmente as mesmas que são detalhadas nas exigências dos programas de pré-requisitos (PPRs).

Em fevereiro de 2013 a versão 3 da FSSC 22000 foi reconhecida pela GFSI com a inclusão de exigências adicionais para abranger a gestão de insumos e as exigências regulamentares específicas.

A INTRODUÇÃO DA FSSC EM 2010 MARCOU UMA ETAPA SIGNIFICATIVA RUMO A UM ÚNICO ESQUEMA DE SEGURANÇA DO ALIMENTO INTERNACIONALMENTE RECONHECIDO

¹ Fonte: GFSI (www.ciesnet.com)



AS ORIGENS DE UMA NORMA GLOBAL

1938

Boas Práticas de Fabricação são reforçadas pela Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA), como resultado do Ato sobre Alimentos, Medicamentos e Cosméticos de 1938.

Anos 60

Princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são criados.

1995

A norma de Qualidade e Segurança do Alimento (SQF) é lançada (uma norma aprovada pelo GFSI).

1998

A primeira norma do Consórcio Britânico para o Varejo (BRC) é introduzida (agora uma norma aprovada pelo GFSI).

Fim da década de 90

A GLOBALG.A.P. foi lançada (originalmente conhecida como EurepGAP também é uma norma aprovada pela GFSI).

Maio de 2000

A Iniciativa Global para a Segurança de Alimentos (GFSI) é fundada. Um dos objetivos principais do GFSI é de referenciar esquemas de gestão da segurança de alimentos com o propósito de convergir as normas de segurança de alimentos.

2004

A Norma Internacional para Alimentos (IFS) é lançada (uma norma aprovada pelo GFSI).

2004

A Fundação para a Certificação da Segurança de Alimentos é fundada.

2005

A norma ISO 22000:2005 é lançada, sem aprovação do GFSI devido à falta de programas de pré-requisitos suficientes.

2007

Os sete maiores varejistas concordam em reduzir a duplicação na cadeia de fornecedores através da aceitação comum de qualquer um dos esquemas registrados pelo GFSI (BRC, IFS, SQF ou APPCC holandeses).

2008

A PAS 220:2008 é emitida como uma forma de estabelecer programas de pré-requisitos suficientes para a ISO 22000:2005.

2009

A FSSC 22000 é lançada como uma combinação da ISO 22000:2005 e PAS 220:2008.

Maio de 2009

O conteúdo da FSSC 22000 é aprovado pelo GFSI.

Fevereiro de 2010

A FSSC 22000 é totalmente reconhecida pelo GFSI.

Julho de 2011

A Fundação anunciou a criação da Certificação de Cadeia de Fornecimento, uma ampliação do escopo da FSSC 22000 que cobre o setor de fabricação de embalagens para alimentos.

Agosto de 2011

O Guia de Implementação do GFSI 6.1 foi emitido, incluindo as exigências para fabricação de embalagens para alimentos.

Outubro de 2011

Os documentos da norma FSSC foram atualizados, incluindo a extensão sobre embalagens para registro à GFSI e para todos os órgãos de certificação pertinentes.

Fevereiro de 2012

A Fundação anunciou a criação da Certificação de Segurança do alimento, o escopo da FSSC será ampliado de modo a incluir a fabricação de alimentos e de ração para animais.

Março de 2012

A PAS 220:2008 foi retirada e substituída pela norma ISO/TS 22002-1: 2009.

Fevereiro de 2013

A FSSC 22000, versão 3, foi totalmente reconhecida pelo GFSI.

III. OS COMPONENTES PRINCIPAIS DA FSSC 22000

A FUNDO NA ISO 22000:2005

Para compreender totalmente os requisitos de certificação da FSSC 22000, é importante incluir uma visão geral da ISO 22000:2005 e PPRs, uma vez que elas formam a base da norma.

ISO 22000:2005 foi projetada para cobrir todos os processos junto à cadeia de alimentos que lidam direta ou indiretamente com o produto final a ser consumido. Além disso, ela especifica os requisitos para sistemas de gestão da segurança de alimentos através da incorporação de todos os elementos das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) juntamente com um sistema de gestão abrangente. Esta norma é constituída de oito elementos principais, detalhados a seguir.

Escopo

O escopo aponta para as medidas de controle a serem implantadas para assegurar que processos estão em vigor para atender os requisitos regulatórios de segurança de alimentos e os do cliente. Os diferentes tipos de organizações na cadeia de alimentos para os quais esta norma poderá ser aplicada são aqueles que estão direta ou indiretamente envolvidas em uma ou mais etapas da cadeia de alimentos, independente de seu porte ou complexidade.

Referência Normativa

Esta se refere a materiais que poderão ser utilizados para determinar as definições associadas com os termos e vocabulário usado no documento das normas ISO.

Termos & Definições

Num esforço para manter a consistência e encorajar o uso da terminologia comum, a seção de termos e definições da ISO 22000:2005 faz referência ao uso das 82 definições encontradas na ISO 9001:2008 e lista as definições que são específicas para esta aplicação. A lógica por trás da seção de definições é dar clareza

à terminologia e promover o uso da linguagem comum.

Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

Na seção de sistemas de gestão da segurança de alimentos, a ênfase está no estabelecimento, documentação, implantação e manutenção de um sistema eficaz de gestão da segurança de alimentos. Isto inclui procedimentos e registros que são necessários para assegurar o desenvolvimento eficaz, implantação e atualização do SGSA.

Responsabilidade da Direção

A seção de responsabilidades da direção descreve o compromisso da alta direção com a implantação e manutenção do sistema de gestão da segurança de alimentos. A designação de um gestor e uma equipe para o sistema de segurança de alimentos, estabelecimento de políticas, metas, planos emergenciais de contingência e responsabilidades claras, juntamente com o estabelecimento de mecanismos eficazes de comunicação dentro da organização e com fornecedores e clientes são os elementos-chave desta cláusula. Análises críticas programadas regularmente pela direção garantem que a alta direção esteja a par da situação do sistema e que ações sejam autorizadas para corrigir não-conformidades, bem como melhorar de forma contínua o sistema de gestão da segurança de alimentos.

Gestão de Recursos

Um sistema de gestão da segurança de alimentos implantado de forma eficaz requer que a alta direção provenha os recursos, orçamento e pessoal adequados para o funcionamento eficaz do sistema. Treinamento e avaliações programados e documentados para o pessoal-chave e disponibilização de um ambiente de trabalho e infra-estrutura seguros são cruciais para a continuidade do sistema.

Planejamento e Produção de Produtos Seguros

Esta seção incorpora os elementos das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), incluindo quaisquer requisitos regulatórios aplicáveis à organização e seus processos. Programas de pré-requisitos adequados (ex. treinamento, sanitização, manutenção, rastreabilidade, análise de fornecedores, controle de produto não-conforme e procedimentos de recolhimento) são necessários para direcionar requisitos gerais para prover uma base para a produção de alimentos seguros.

Validação, Verificação e Melhoria do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos

A fim de manter e demonstrar a eficácia do SGSA, a organização deve validar se todas as hipóteses utilizadas dentro do sistema são cientificamente comprovadas. Além disso, a organização deve planejar, conduzir e documentar a verificação regular de todos os componentes do sistema para avaliar se o sistema está operando como projetado ou se modificações são necessárias. A verificação deverá também fazer parte de um processo de melhoria contínua pelo qual a organização analisa criticamente a verificação.

UM OLHAR MAIS PRÓXIMO AOS PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

Entre as exigências específicas de segurança do alimento que a norma ISO 22000: 2005 estabeleceu para empresas da cadeia de fornecimento de alimentos foi a necessidade de criar, implementar e manter os PPRs para auxiliar a eliminar os riscos referentes à segurança do alimento no processo de fabricação.

- A ISO/TS 22002-1-2009 complementa os programas de pré-requisito para a produção de ingredientes e alimentos;

- PAS223:2011 complementa os programas de pré-requisitos para a fabricação de embalagens para alimentos;
- PAS222:2011 complementa os programas de pré-requisitos para a fabricação de ração e alimentos para animais.

Essas inclusões tornariam o esquema mais completo e alinhando às exigências da Iniciativa Global para Segurança do Alimento para determinar padrões de referência.

As exigências do programa de pré-requisito se aplicam a todas as empresas, independente do porte ou da complexidade, bem como a todos os envolvidos na etapa de fabricação da cadeia de alimentos e que queiram implementar os PPRs de modo a aplicar as exigências especificadas na norma ISO 22000: 2005.

ISO/TS2002-1:2009

Produção de Alimentos

- Construção e layout de edifícios
- Layout das dependências e do ambiente de trabalho
- Serviços – ar, água e energia
- Descarte de resíduo
- Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos
- Gestão da aquisição de insumos
- Medidas preventivas contra contaminação cruzada
- Limpeza e procedimentos sanitários
- Controle de pragas
- Higiene pessoal e das instalações dos funcionários
- Retrabalho
- Procedimentos para recall de produtos
- Acondicionamento
- Informações sobre o produto/ avisos aos consumidores
- Defesa alimentar, biovigilância e bioterrorismo

PAS223:2011

Produção de materiais para embalagem de alimentos

- Estabelecimentos
- Layout e ambiente de trabalho
- Serviços
- Resíduo
- Adequação e manutenção dos equipamentos
- Serviços e materiais adquiridos
- Contaminação e retirada
- Limpeza
- Controle de pragas
- Higiene pessoal e das instalações
- Retrabalhos
- Expedição
- Armazenamento e transporte
- Informações da embalagem do alimento e informações ao consumidor
- Defesa alimentar, biovigilância e bioterrorismo
- Projeto e desenvolvimento de embalagem para alimento

PAS222:2011

Produção de ração e de comida para animais

- Locais
- Processos e ambiente de trabalho
- Serviços
- Descarte de resíduo
- Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos
- Gestão de ingredientes
- Gestão de medicamentos
- Prevenção contra contaminação
- Procedimentos Sanitários
- Controle de Praga
- Higiene Pessoal e das Instalações
- Retrabalho
- Procedimentos para retirada do produto
- Acondicionamento e transporte
- Fórmulas dos produtos
- Especificações dos serviços
- Treinamento e supervisão de pessoal
- Informações sobre o produto
- Defesa alimentar, biovigilância e bioterrorismo





O QUE A FSSC ACRESCENTA À NORMA ISO 22000:2005 E AOS PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO?

A FSSC 22000 inclui exigências adicionais que reforçam o critério já coberto de acordo com as normas competentes que os fabricantes e fornecedores devem cumprir. Tais exigências adicionais estabelecem que:

- As empresas que almejam a certificação devem garantir que as especificações dos ingredientes e do material levem em consideração qualquer exigência regulamentar aplicável;
- Além da obrigação acima, devem ter uma lista com as exigências estatutárias regulamentares internacionais referentes à segurança alimentar, incluindo aquelas que se aplicam a: matérias-primas; serviços prestados; e produtos manufaturados e fornecidos. Além disso, o fabricante deve cumprir todos os códigos de práticas relativos à segurança do alimento, as exigências do consumidor relativas à segurança do alimento e quaisquer outras exigências adicionais relativas à segurança alimentar determinadas pelo consumidor. Tal exigência, tem sido enfatizada atualmente por fazer parte da norma ISO 22000:2005 em vez de uma "exigência adicional";
- O sistema de segurança alimentar deve garantir e comprovar a conformidade com tais exigências;
- O fabricante também deve garantir que todos os serviços (incluindo, serviços de transporte e manutenção) que possam influenciar a segurança alimentar, possuam exigências específicas, que sejam detalhadas nos documentos na medida necessária para realizar análise de risco e que sejam geridas em conformidades com as exigências da norma ISO/TS 22002-1: 2009;
- O fabricante deve garantir a supervisão eficaz dos funcionários e a aplicação correta das práticas de segurança

alimentar e das práticas comensuráveis às suas atividades;

- Finalmente, o fabricante deve garantir que o sistema seja implementado para assegurar a análise de insumos essenciais para a confirmação de que a segurança do produto está comprometida. A análise será realizada em relação às normas equivalentes àquelas detalhadas na norma ISO 17025;

Quanto à fabricação do material para embalagem de alimentos, as exigências adicionais estão incluídas no PAS223.

ESCOPO DA FSSC 22000

A FSSC 22000 pode ser aplicada a uma variedade extensa de organizações de qualquer porte ou complexidade que fabricam alimentos. Não importa qual a posição que fabricantes ocupam na cadeia de alimentos, nem se eles geram lucros ou não, nem mesmo se eles são empresas públicas ou privadas. Isto inclui fabricantes de:

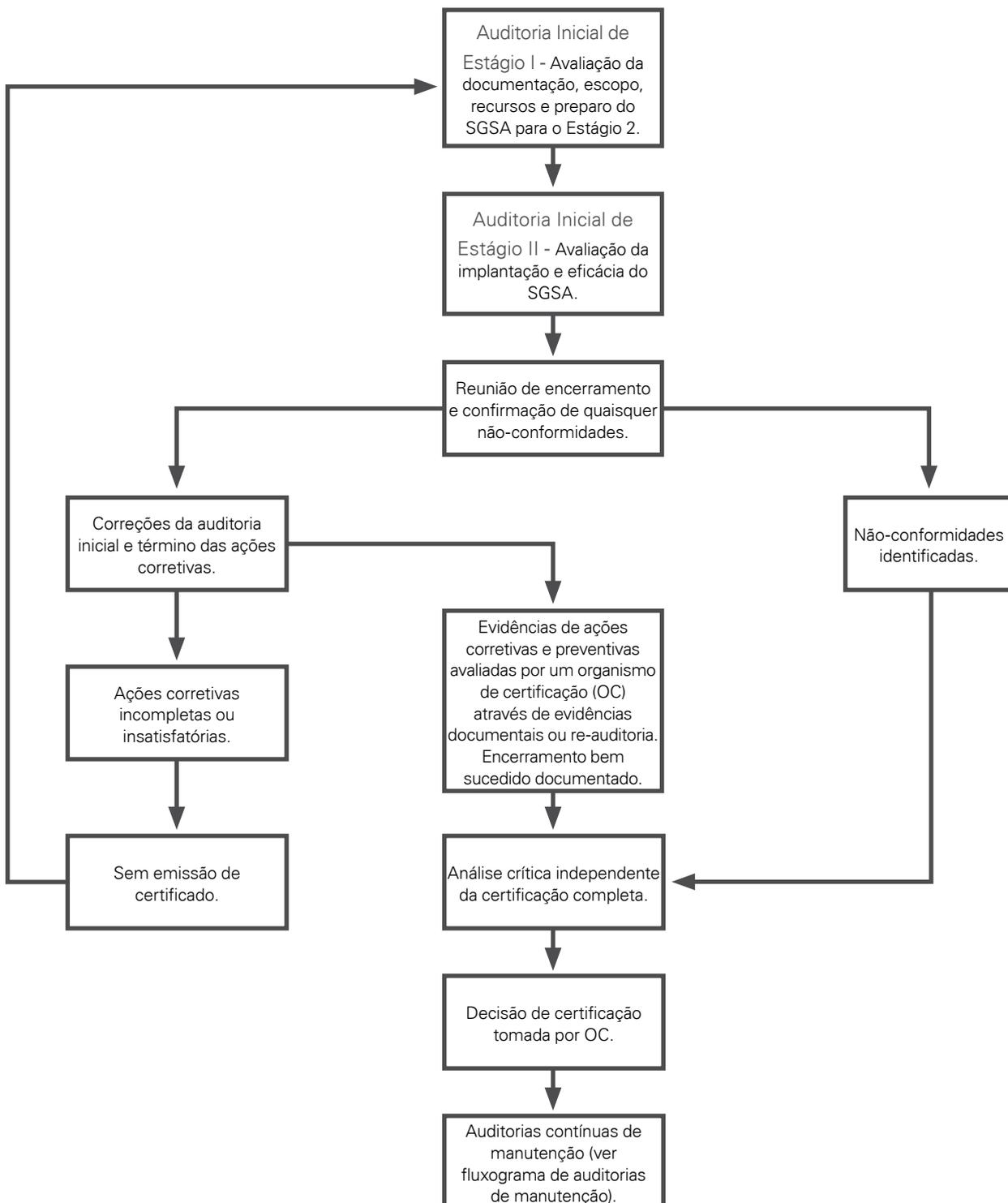
- Produtos perecíveis de origem animal, incluindo abate de carne e pré-abate (isto é, carne embalada, aves, ovos, laticínios e peixes);
- Produtos perecíveis de origem vegetal (frutas frescas embaladas e sucos de frutas, frutas em conserva, vegetais frescos embalados e vegetais em conserva);
- Produtos com data de validade longa (isto é, produtos enlatados, biscoitos, salgadinhos, óleos, água mineral, refrigerantes, massas, farinha, açúcar e sal);
- Ingrediente alimentar (isto é, aditivos, vitaminas, e bioculturas, exceto aditivos tecnológicos e técnicos);
- Ração e comida para animais;
- Fabricação de material para embalagem de alimentos tanto de contato direto quanto indireto com o alimento.

Em julho de 2011 o escopo da certificação FSSC 22000 foi ampliado para incluir a Fabricação de Materiais para Embalagem de acordo com a publicação do programa de pré-requisito – PAS 223 e estabelecer exigências de segurança do alimento na fabricação e na produção de embalagens para alimentos. Posteriormente, em fevereiro de 2012 a Fundação anunciou que o escopo da norma de Certificação do Sistema de Segurança do Alimento (FSSC 22000) foi ampliado para incluir ração animal de acordo com a última publicação do programa de pré-requisito - PAS-222 referente à segurança do alimento na produção de alimentos e de ração para animais.

FSSC 22000 PODE SER APLICADA A ORGANIZAÇÕES DE TODOS OS TAMANHOS E COMPLEXIDADES QUE OPERAM NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.

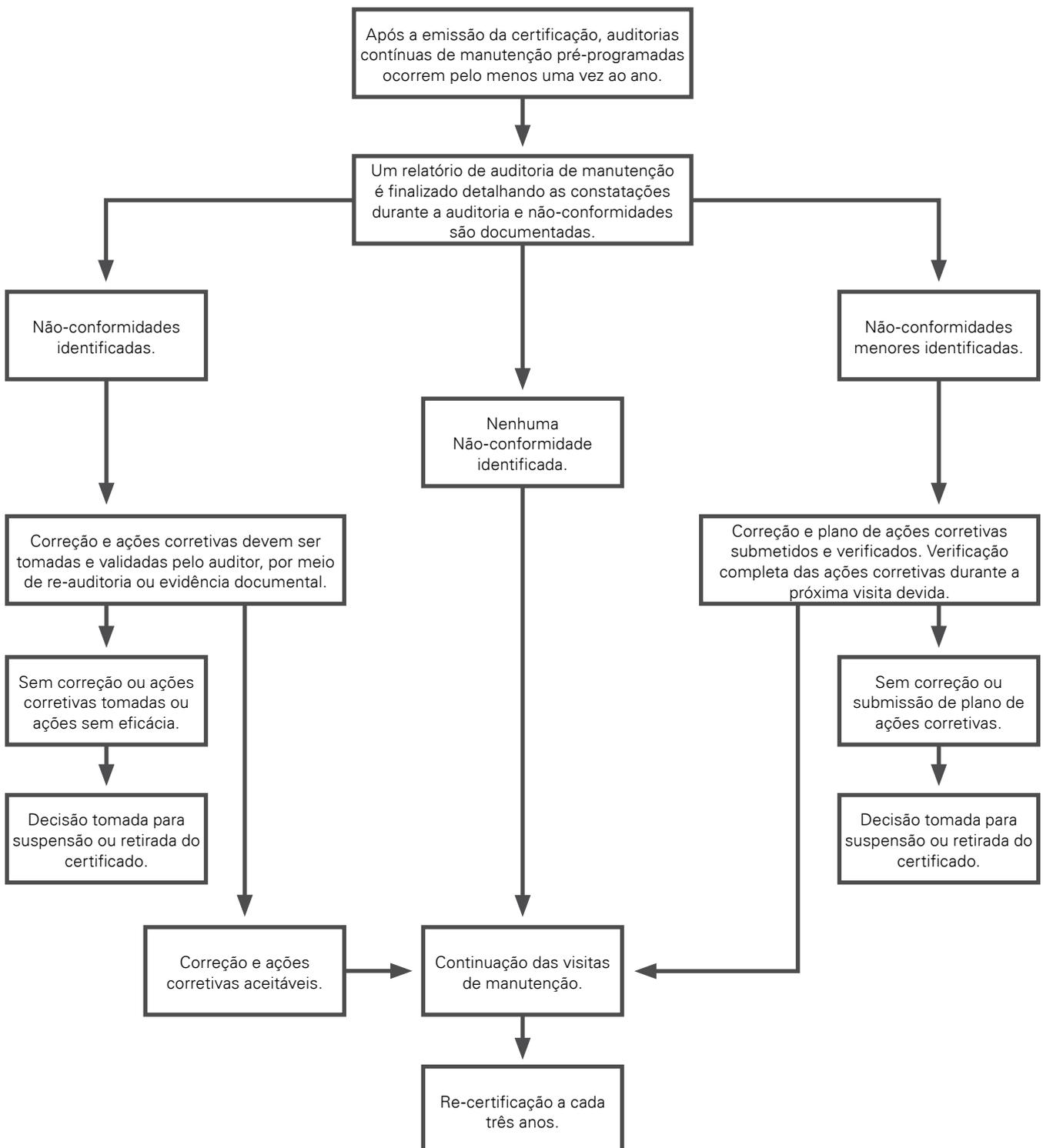
O PROCESSO DE AUDITORIA

O processo de auditoria para a FSC 22000 é baseado na estrutura da ISO 22000:2005 e ocorre em um ciclo de três anos.



AUDITORIAS DE MANUTENÇÃO

Para assegurar melhoria contínua, uma série de auditorias de manutenção são programadas, com um intervalo mínimo de uma auditoria por ano.



IV. UMA SOLUÇÃO GLOBAL PARA A SEGURANÇA DE ALIMENTOS

PORQUE A FSSC 22000 FUNCIONA?

A FSSC 22000 é a norma de gestão da segurança de alimentos mais abrangente pois:

- Tem como base a certificação do sistema de gestão e diferentemente da maioria das normas com base no produto há uma diferença significativa na abordagem da auditoria;
- Integra o sistema de gestão da segurança de alimentos facilmente com outros sistemas de gestão, tais como de sistemas de gestão da qualidade, meio ambiente e segurança;
- Incorpora de maneira integral a ISO 22000:2005, e os Programas de Pré-Requisitos (PPRs), HACCP e a aplicação dos passos conforme definidos nas Diretrizes Alimentares do CODEX, bem como as exigências adicionais específicas referentes

às especificações de serviço, às exigências regulamentares específicas, a gestão de insumos e a supervisão de atividades relacionadas à segurança do alimento;

- É aprovada pela Iniciativa Global para a Segurança de Alimentos (GFSI);
- Controla/reduz os perigos aos alimentos e promove a melhoria contínua dos Aspectos de Segurança de Alimentos;
- Incentiva a conformidade legal;
- Aumenta a transparência ao longo da cadeia de fornecedores de alimentos;
- Permite que empresas de pequeno porte e/ou menos desenvolvidas implantem um sistema desenvolvido externamente;
- A FSSC 22000 possui um programa de integridade em vigor para analisar o desempenho de todos os órgãos de

certificação contratados para garantir que eles atendam as exigências específicas da FSSC.

FSSC 22000 INCORPORA VÁRIOS PRINCÍPIOS DE OUTRAS NORMAS DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS APROVADAS PELO GFSI E AS COMBINA EM UMA ÚNICA ABORDAGEM.

Como os requisitos do GFSI são cobertos nas principais normas globais de segurança de alimentos:

REQUISITOS DO GFSI	FSSC 22000	BRC	SQF	IFS
SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA)	Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos e Qualidade	Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos e Qualidade	Sistema de Gestão da Qualidade
	Responsabilidade da Direção	Comprometimento da Alta Direção e Melhoria Contínua	Comprometimento	Responsabilidade da Alta Direção
	Gestão de Recursos	Pessoal	Treinamento de Pessoal	Gestão de Recursos
	Planejamento e Produção de Produtos Seguros	Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos e Qualidade, Controle de Produtos	Especificação e Desenvolvimento de Produtos	Processo de Produção
	Validação, Verificação e Melhoria do SGSA	Auditoria Interna, Ações Corretivas e Preventivas, e Calibração	Verificação, Ações Corretivas e Preventivas, e Calibração de Equipamentos	Medição, Análise e Melhoria
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE DISTRIBUIÇÃO E AGRÍCOLAS	Planejamento e Produção de Produtos Seguros e PAS 220	Norma da Unidade, Controle de Produtos, Controle de Processo, Pessoal	Segurança da Unidade, Identificação de Alimentos em Conserva, ID de Produtos, Rastreabilidade e Retirada e Fundamentos da Segurança de Alimentos	Recursos Humanos, Requisitos de Higiene para Alimentos (cláusulas 4.6-4.18)
ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)	Planejamento e Produção de Produtos Seguros, Validação, Verificação e Melhoria do SGSA	Plano de Segurança de Alimentos - APPCC	Especificação e Desenvolvimento de Produtos, Realização da Segurança de Alimentos	APPCC

Comparação da FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS em termos de Requisitos de Sistemas de Gestão:

REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTÃO	FSSC 22000	ISO 9001	ISO 14001	OHSAS 18001
Sistemas Gerais de Gestão	Cláusula 4	Cláusula 4	Cláusulas 4.1, 4.4.4, 4.4.5 and 4.5.4	Cláusulas 4.1, 4.4.4, 4.4.5 and 4.5.4
Responsabilidade da Direção	Cláusula 5	Cláusula 5	Cláusulas 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6	Cláusulas 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6
Gestão de Recursos	Cláusula 6	Cláusula 6	Cláusulas 4.4.1 and 4.4.2	Cláusulas 4.4.1 and 4.4.2
Fabricação de Produtos e Controle Operacional	Cláusula 7	Cláusula 7	Cláusulas 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6	Cláusulas 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6
Medição, Análise e Melhoria	Cláusula 8	Cláusula 8	Cláusula 4.5	Cláusula 4.5

MOVENDO-SE EM DIREÇÃO À CERTIFICAÇÃO FSSC

Como líderes absolutos no Mercado em certificações ISO 22000:2005 e pioneiros na Solução Customizada de Auditorias Simples de Alimentos², nossa experiência nos leva a acreditar que organizações com um programa de segurança de alimentos existente podem incorporar os elementos da FSSC 22000 em seus sistemas já existentes através do uso de uma abordagem progressiva para alcançar conformidade com os princípios globais de gestão da segurança de alimentos.

Uma organização com quaisquer programas de segurança de alimentos existentes discutidos aqui pode construir sobre suas plataformas já existentes e fazer a transição sem descontinuidade para a certificação FSSC 22000. O esquema FSSC 22000, por meio de sua inclusão das normas ISO 22000:2005 e dos programas de pré-requisito (normas ISSO/TS 22002-1:2009, ou PAS223 ou PAS222 com base em seu próprio setor) cobre os requisitos-chave contidos nas principais normas ou programas de segurança de alimentos existentes, incluindo BPF/PPRs, APPCC, SQF, BRC, IFS e GlobalGAP.



² A Solução customizada da SGS para Auditoria de Alimentos combina as exigências similares das principais normas internacionais (como: ISO 9001:2008, ISO 14001: OHSAS 18001, FSSC 22000, BPF, ISO 22000: 2005, ISO/TS22002-2009, APPCC, SQF, IFS e BRC) e as cobre de forma mais eficiente em termos de custo e com uma única auditoria, diminuindo o tempo de auditoria das empresas e tornando-a mais eficiente para que as empresas administrem múltiplas certificações.

V. NESTLÉ ADERE A FSSC 22000 PARA SE ENQUADRAR AS EXIGÊNCIAS DA GFSI

A Nestlé, uma das maiores empresas da indústria alimentícia e parceira de grande importância da SGS na área de certificação de segurança do alimento tomou uma decisão estratégica em 2007 para demonstrar seu cumprimento com as normas reconhecidas publicamente. A Nestlé escolheu a ISO 22000 como norma de segurança do alimento a ser certificada mundialmente (juntamente com seu Sistema de Gestão de Qualidade Interno), seguida na adesão do PAS 220 e da ISO/TS22002-1 recentemente.

Esta mudança representou a transferência da ISO 22000/PAS 220 para a FSSC 22000 para se enquadrar às exigências da Iniciativa Global para Segurança do alimento (GSFI). Agora, os clientes da Nestlé na Indústria de alimentos orientam seus fornecedores a se certificar junto a um esquema reconhecido como o FSSC 22000.

A globalização e um número cada vez maior de empresas multinacionais que produzem e vendem produtos em diversos mercados no mundo todo, mostram que há uma grande demanda de padronização da segurança do alimento. O principal benefício da implementação da norma FSSC 22000 que é aprovada pela ISO, é que as fábricas da Nestlé, seus Centros de Distribuição e de P&D além de seus fornecedores podem integrar a FSSC 22000 a outros sistemas de gestão da

ISO que inclui a ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 e os esquemas PAS 99: 2006. A GFSI tornou possível essa padronização ao endossar os sistemas de segurança alimentar que atendem as exigências internacionais.

A conformidade em conjunto com as exigências regulamentares e as necessidades dos clientes da Nestlé demonstram a necessidade de padronização dos sistemas de gestão de segurança do alimento. Ao aderir à certificação FSSC 22000, a Nestlé garante a todos os seus clientes que seus produtos são certificados por uma norma aprovada pelo GFSI e consolida a confiança de seus clientes, promovendo a cultura "Nós Tornamos a Nestlé Confiável".

Ser certificado FSSC 22000 pela SGS auxilia a Nestlé a melhorar continuamente a qualidade dos seus produtos. A equipe de auditoria é treinada na legislação mais atual sobre segurança do alimento além do conhecimento pertinente sobre diretrizes regulamentares, tendo ainda vasta experiência em auditoria de segurança do alimento e de qualidade dos alimentos. Finalmente, isso auxilia a Nestlé a atingir suas metas quanto à segurança alimentar

**COM A FSSC 22000,
A NESTLÉ GARANTE
AOS SEUS CLIENTES
QUE SEUS PRODUTOS
SÃO CERTIFICADOS
POR UMA NORMA
APROVADA PELA GFSI.**

VI. CONCLUSÃO

A FSSC 22000 combina os benefícios de uma ferramenta de gestão de negócios que conecta segurança de alimentos e processos comerciais com a habilidade de atender aos crescentes requisitos de clientes globais para certificação de sistemas de segurança de alimentos de fornecedores aprovados pelo GFSI. A FSSC 22000 estipula um compromisso mensurável da alta direção e requer que organizações analisem os requisitos de clientes, define processos e demonstra controle consistente sobre os perigos identificados, atualização e melhoria do sistema para adaptar mudanças no processo, requisitos ou regulamentações. Ela agrega valor real às organizações independente de seu porte ou complexidade e equipara o campo de atuação de fornecedores e compradores ao longo da cadeia de alimentos e em todo o mundo.

SOBRE A SGS

A SGS é líder mundial em inspeções, verificações, testes e certificações. A SGS é reconhecida como referência global em qualidade e integridade. Empregamos mais de 80.000 pessoas. Operamos uma rede de mais de 1650 escritórios e laboratórios em todo o mundo.

A SGS é credenciada pelos principais organismos de credenciais do segmento alimentício como UKAS (The United Kingdom Accreditation Service), e JAS-ANZ (The Joint Accreditation System of Australia and New Zealand) para oferecer auditorias de certificação de acordo com os requisitos da FSSC 22000.

Nós realizamos auditorias e a certificação da norma FSSC 2200. Entre em contato conosco para saber mais sobre a Certificação de Sistema de segurança do Alimento.

Somos líderes na prestação de independentes le oferecemos soluções

eficazes para salvaguardar a qualidade, segurança, e sustentabilidade ao longo de todas as etapas da cadeia de fornecimento global. Temos expertise para oferecer todos os testes, certificações, auditorias, inspeções e de acordo com suas necessidades. Nossa presença global e compreensão da cultura do mercado local, nos permite e atuar de forma consistente, confiável e econômica. Temos uma abordagem harmonizada na entrega de serviços para nossos clientes, alavancando de forma consistente rede independente mais ampla de peritos em produtos ao cliente final em todo o mundo.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES, VISITE

WWW.SGS.COM/FOODSAFETY

FAÇA O DOWNLOAD DE OUTROS GUIAS TÉCNICOS RELEVANTES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EM

WWW.SGS.COM/WHITE-PAPER-LIBRARY

NOTA DOS DIREITOS AUTORAIS

As informações contidas neste documento representam a visão atual da SGS SA sobre os assuntos discutidos a partir da data de publicação. Devido ao fato da SGS ter de responder às condições mutáveis do mercado, isso não deve ser interpretado como um compromisso da parte da SGS, e a SGS não pode garantir a precisão de quaisquer informações apresentadas após a data de publicação. Este Guia Técnico possui somente fins informativos. A SGS não dá qualquer garantia, expressa, sugerida ou estatutária, quanto às informações contidas neste documento. Atender a todas as leis aplicáveis de direitos autorais é responsabilidade do usuário. Sem limitação dos direitos sob direitos autorais, nenhuma das partes deste documento pode ser reproduzida, mantida ou introduzida em um sistema de recuperação, ou transmitida de qualquer forma ou por quaisquer meios (eletrônicos, mecânicos, fotocópias, gravações ou de outras formas), ou para quaisquer fins, sem autorização expressa por escrito da SGS. A SGS poderá ter patentes, aplicações de patentes, marcas registradas, direitos autorais, ou outros direitos de propriedade intelectual que cubram o tema deste documento. Exceto se expressamente indicado em qualquer acordo de licença por escrito por parte da SGS, o fornecimento deste documento não dá qualquer licença sobre estas patentes, marcas registradas, direitos autorais ou outras propriedades intelectuais. QUALQUER REPRODUÇÃO, ADAPTAÇÃO OU TRADUÇÃO DESTA DOCUMENTO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA POR ESCRITO É PROIBIDA, EXCETO SE PERMITIDO PELAS LEIS DE DIREITOS AUTORAIS. © SGS SA 2014. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

WWW.SGS.COM
WWW.SGSGROUP.COM.BR