

Aula Sobre: Legislações Obrigatórias, APPCC, ISO, FSSC 22000 e Certificações

ZEA 1001 - Gestão da
Qualidade na Indústria
de Alimentos
Profa. Dra. Marta Mitsui
Kushida

Por Bárbara Ferraresso
Maio/2023



BSF Food Safety & Quality Consulting

Bacharel em Química Tecnológica (PUC-Campinas), Especialista em Sistemas de Gestão da Qualidade e Especialista em Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos (UNICAMP).

Atuando na indústria de alimentos há mais de 15 anos, nas áreas da Garantia/Controle da Qualidade, Desenvolvimento de Produtos (Misturas para Bolos, Achromatados, Sobremesas, Salgados, etc), Assuntos Regulatórios (interface com órgãos reguladores como ANVISA e MAPA) e especialmente **Rotulagem de Alimentos (Incluindo a Nova Rotulagem)**.

Trabalho com acompanhamento/adequações de processos de auditorias, documentação e implantação de sistemas de gestão da qualidade (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS, ISO/IEC 17025, HACCP, IFS Food, IFS Global Markets e Protocolos de Clientes de Marcas Próprias) e registro de bebidas (SIPEAGRO) e produtos de origem animal (PGA SIGSIF).

Auditora Líder ISO 9001:2015, FSSC 22000 e BRCGS.



Concepção e/ou Manutenção da Empresa

Legalidade da Empresa

Licenças e Alvarás Pertinentes

- Junta Comercial = Abertura da Empresa
- CNAEs
- **ANVISA ou VISAs (Vigilâncias Sanitárias)**
- **MAPA**
- Bombeiros
- Cetesb
- Ibama
- Conselhos de Classe: CRQ, CREA, CRN, etc

Órgãos Regulamentadores

Órgãos Regulamentadores

- ANVISA ou VISAs (Vigilâncias Sanitárias)

Alimentos de Regulamentação ANVISA	Alimentos Processados que não sejam de Origem Animal	Alimentos COM OBRIGATORIEDADE de registro
		Alimentos DISPENSADOS de registro
	Aditivos Alimentares (Requerem Registro)	

Órgãos Regulamentadores | Acesso

Onde acessar as legislações?

- **ANVISA:**
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao> (Acessado em 14/05/2023).



The screenshot shows a web browser window displaying the ANVISA website. The address bar shows the URL: www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao. The page header includes the **gov.br** logo, "Ministério da Saúde", and navigation links for "Órgãos do Governo", "Acesso à Informação", "Legislação", and "Acessibilidade". There is also an "Entrar" button. Below the header, the text "Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa" is displayed, along with a search bar labeled "Buscar no Site". A breadcrumb trail indicates the current location: "Assuntos > Regulamentação > Legislação". The main heading is "Legislação". Below this heading, there are three large, light gray rectangular buttons: "Consulta de legislação", "Consulta de guias", and "Bibliotecas temáticas".

Órgãos Regulamentadores

- MAPA

Alimentos de Regulamentação MAPA		
Carnes e Derivados	Pescado e Derivados	Vegetais <i>in natura</i>
Leite e Derivados	Bebidas Não Alcoólicas	Orgânicos
Ovos e Derivados	Bebidas Alcoólicas	Margarinas
Mel e Derivados	Bebidas Fermentadas	Vinagres e Grãos

Órgãos Regulamentadores | Acesso

- Onde acessar as legislações?

- **MAPA:**

- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal> (Acessado em 14/05/2023)

www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qual...

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Buscar no Site

- RTIQ - Leite e seus derivados
- RTIQ - Carneos e seus derivados
- RTIQ - Pescado e seus derivados
- RTIQ - Ovos e seus derivados
- RTIQ - Mel e produtos apícolas

Órgãos Regulamentadores | Acesso

- Onde acessar as legislações?

- **MAPA:**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal>

(Acessado em 14/05/2023)

www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Buscar no Site

Anuário da Cachaça 2020

- Vinhos e Bebidas
- Qualidade Vegetal
- Registro de Estabelecimentos e Produtos
- Rótulos e Embalagens
- PNCRC/Vegetal
- Importação de produtos de origem vegetal
- Siscole
- Legislação

Órgãos Regulamentadores

- Ministério da Justiça

Código Penal (Decreto-Lei nº 2.848/1940)

Art 272 – É **CRIME** corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício, **tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo.**

Art 274 – **Empregar**, no **fabrico de produto destinado a consumo...** qualquer outra substância não expressamente permitida pela legislação sanitária.

Art 275 – Inculcar (sin. indicar), em invólucro ou recipiente de produtos alimentícios..., a **existência de substância que não se encontra em seu conteúdo** ou que **nele existe em quantidade menor que a mencionada.**

Em todos os artigos, Pena de RECLUSÃO!

Órgãos Regulamentadores

- Ministério da Justiça

Código de Defesa do Consumidor (Lei N° 8078/1990)

- Capítulo III – Dos Direitos Básicos do Consumidor

Art. 6º – São direitos básicos do consumidor:

I - **a proteção da vida, saúde e segurança** contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - **a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços**, asseguradas a **liberdade de escolha** e a igualdade nas contratações;

III - **a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços**, com especificação correta de quantidade, características, **composição**, qualidade, tributos incidentes e preço, **bem como sobre os riscos que apresentem**;

Órgãos Regulamentadores

- Ministério da Justiça

Código de Defesa do Consumidor (Lei N° 8078/1990)

- Capítulo III – Dos Direitos Básicos do Consumidor

Art. 6º – São direitos básicos do consumidor:

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

VIII – **a facilitação da defesa de seus direitos**, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo às regras ordinárias de experiência;

Legislações Obrigatórias

Legislações Obrigatórias

Para Começar

IMPORTANTE:

As legislações devem ser lidas/estudadas de forma completa, e não “por partes”. Elas tem caráter **POSITIVO**;

e...

“Art. 3º Ninguém se escusa de cumprir a lei, alegando que não a conhece.” (Decreto-Lei nº4.657/1942)

Legislações Obrigatórias

Como ler e entender uma legislação?



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 06/07/2022 | Edição: 126 | Seção: 1 | Página: 213
Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 172, IV, aliado ao art. 187, VI do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve, ad referendum, adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e determinar a sua publicação.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 26, de 10 de dezembro de 2003.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Art. 3º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

I - aditivo alimentar: todo ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento, não incluindo contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

← Epígrafe

← Ementa

← Texto de Abertura

← Texto da Legislação

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs)

ANVISA ou MAPA

- Manual de Boas Práticas de Fabricação
- Procedimentos Operacionais Padronizados:
 - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
 - Controle da potabilidade da água
 - Higiene e saúde dos manipuladores
 - Manejo dos resíduos
 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas
 - Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens
 - Rastreabilidade e Programa de Recolhimento de Alimentos (**Vide RDC 655/2022**)
 - Controle de Alergênicos (**Vide RDC 727/2022**)

Por exemplo: RDC 275/2002 (ANVISA), Portaria 368/1997 (MAPA), Circular nº 272/1997 (MAPA), Circular nº 369/2002 (MAPA) e Resolução nº 10/2003 (MAPA)

Modelo de Procedimento

- Cabeçalho
- Número e Revisão
- Número de Páginas
- Quem elaborou, quem aprovou, quem emitiu
- Padronizar o formato
 - Objetivo
 - Documentos Complementares
 - Alcance
 - Definições
 - Responsabilidades
 - Descrição ou Procedimento
 - Histórico
 - Anexos

Procedimento Operacional Padronizado: Nome		POP XX rev ZZ DD/MM/AAAA
		Página 1 de 1
Elaborado/Revisado: Nome	Aprovado: Nome	Emitido: Nome

1. OBJETIVO

Descrever o procedimento relativo à atividade.

2. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES / REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Documentos

Legislações

Referências Bibliográficas

3. ABRANGÊNCIA/ALCANCE

Este procedimento aplica-se ao sistema de **atividade**.

4. DEFINIÇÕES E SIGLAS

5. RESPONSABILIDADES

O que	Quem

6. DESCRIÇÃO ou PROCEDIMENTO

7. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Itens Revisados
01	- Criação do Documento.

8. ANEXOS

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos complementares se necessário

Indicar como a higienização deve ocorrer (pode desmembrar em instruções por área)

Descrever frequência e tempo de ação

Descrever produtos e concentrações

Usar imagens para ilustrar

Indicar anexos e outros documentos se for necessário

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Controle da potabilidade da água

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

De onde a água é captada?

Controles diários

Controles mensais

Controles anuais

Higienização de Caixas D'Água

Quem analisa? Laboratório acreditado ou participa de Ensaios de Proficiência?

Qualificar o prestador de serviço como fornecedor!

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Manejo dos resíduos

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

Indicar os tipos de resíduos e a forma de descartá-los (descartáveis, lixo comum, orgânicos, sanitários, etc)

Indicar descarte e descaracterização de embalagens

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs)

ANVISA ou MAPA

Manutenção preventiva e calibração de equipamentos

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

Mapear e identificar equipamentos (pode ser em formulário separado)

Indicar equipamentos calibráveis (termômetros, balanças, paquímetros, pipetas, etc)

Indicar equipamentos que devem ter manutenção preventiva e/ou qualificação

Estabelecer plano de manutenção

Criar formulário para abertura e ordens de serviço, manutenções corretiva e preventiva (lembrar de deixar espaço para liberação de equipamento)

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

Indicar ações de prevenção no transporte, armazenamento e distribuição

Indicar medidas corretivas

Indicar se é realizado por empresa terceirizada

Indicar o que é feito e com que frequência

Qualificar o prestador de serviço como fornecedor!

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

Indicar formulários para a especificação de matérias-primas e materiais de embalagem

Indicar como é feita a **qualificação**, o **monitoramento** e a **reprovação de fornecedores**

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

• Rastreabilidade

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc

Indicar documentos e anexos complementares

Indicar como é feita a rastreabilidade no seu sistema de gestão de segurança de alimentos, garantindo que há a possibilidade de rastrear da matéria-prima até o produto acabado e do produto acabado voltando para as matérias primas

DADOS DO PRODUTO		Data da Produção	Código/Produto		Cliente / Marca		Peso/Volume
		Data de Fabricação	Data de Validade	Lote Produto Acabado	Batelada nº	Quantidade da Batelada	
DADOS DA PESAGEM							
Qtde Embalagem Fechada	Qtde Quebra	Ingrediente	Lote	Fornecedor	Quantidade Total (L ou Kg)	Pesado Por	Conferido Por
					0,000		
					0,000		
					0,000		
					0,000		
					0,000		
					0,000		
DADOS DA LIBERAÇÃO PARA ENVASE							
Sensorial			Físico-Químico		Liberado Por		
Aspecto (Conforme)	Cor	Odor (Conforme)	Sabor (Conforme)	pH (2,5 - 3,9)	Brix	Rúbrica	Rúbrica

Boas Práticas de Fabricação – BPF (PPRs) ANVISA ou MAPA

Programa de Rastreabilidade e Recolhimento de Alimentos (Vide também RDC 655/2022)

Indicar abrangência

Indicar definições

Indicar o que, quem, quando, onde, etc.

Indicar documentos e anexos complementares

Indicar lista de contatos, e-mails e telefones (Comitê de Crise, Comunicação)

Indicar tabela com os prazos da legislação

Indicar o que fazer quando for marca de terceiro (se houver)

Indicar o descarte/descharacterização

Indicar os relatórios da legislação como anexos

ISO 9001

ISO 9001

- 3 Termos e Definições
- 4 Contexto da organização
 - Quem é a empresa
 - Partes Interessadas
 - Escopo
 - Mapeamento de Processos

ISO 9001

- 5 Liderança
 - Liderança e Comprometimento
 - Política
 - Papéis, responsabilidades e autoridades organizacionais

ISO 9001

- 6 Planejamento
 - Riscos e Oportunidades
 - Objetivos da Qualidade
 - Planejamento de Mudanças

ISO 9001

- 7 Apoio
 - Recursos
 - Competência
 - Conscientização
 - Comunicação
 - Informação Documentada

ISO 9001

- 8 Operação
 - Planejamento e Controle Operacionais
 - Requisitos para Produtos e Serviços
 - **Projeto e desenvolvimento de produtos e serviços**
 - Controle de processos, produtos e serviços providos externamente
 - Produção e provisão de serviço
 - Liberação de produtos e serviços
 - Controle de saídas não conformes

ISO 9001

- 9 Avaliação de Desempenho
 - Monitoramento, medição, análise e avaliação
 - Auditoria Interna
 - Análise Crítica pela Direção

ISO 9001

- 10 Melhorias
 - Não Conformidade e Ação Corretiva
 - Melhoria Contínua

APPCC Códex

Origem do APPCC (Ou HACCP)

O sistema APPCC da sigla original em inglês HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) teve sua origem na década de 50 em indústrias químicas na Grã-Bretanha e, nos anos 60 e 70, foi extensivamente usado nas plantas de energia nuclear e adaptado para a área de alimentos pela Pillsbury Company, a pedido da NASA, para que não houvesse nenhum problema com os astronautas relativo a enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) e equipamentos (migalhas de alimentos) em pleno vôo.

O problema de migalhas foi resolvido com o uso de embalagens especiais e, de possíveis ETA, com a utilização do sistema APPCC, que por mostrar-se altamente preventivo, evita a falsa sensação de segurança de produtos que eram, até em tão, inspecionados lote a lote por análises microbiológicas, sendo esta a única garantia dada por outras ferramentas de controle de qualidade.

Fonte:

<https://www.scielo.br/j/cagro/a/ksmxct3g5RcWZbgQ59Tnz3v/?lang=pt#:~:text=O%20sistema%20APPCC%20da%20sigla,Company%2C%20a%20pedido%20da%20NASA> (Acessado em 14/05/2023)

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Capítulo 2 – Sistema de APPCC e diretrizes para sua aplicação

Introdução

Seção 1: Princípios do sistema APPCC

Seção 2: Diretrizes gerais para a aplicação do sistema APPCC

Seção 3: Aplicação

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

INTRODUÇÃO

O sistema APPCC **identifica perigos** específicos e **medidas para seu controle** para garantir a segurança dos alimentos.

Qualquer sistema APPCC deve ser capaz de acomodar mudanças.

Os princípios do APPCC podem ser considerados em toda a cadeia alimentar, **desde a produção primária até o consumo final**, e sua implementação deve ser **orientada por evidências científicas de riscos** à saúde humana.



Benefícios:

- Melhora a segurança dos alimentos;
- Processos mais eficientes;
- Otimização de recursos;
- Redução de custos operacionais (redução nos recalls, reprocessos, devoluções...)
-

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

INTRODUÇÃO

A aplicação bem-sucedida do APPCC requer o **comprometimento e envolvimento** da administração e do pessoal e o conhecimento e/ou treinamento em sua aplicação **para o tipo específico de negócio** de alimentos.

Uma **abordagem multidisciplinar é fortemente recomendada**; esta abordagem multidisciplinar deve ser apropriada para a operação de negócios de alimento



Benefícios:



- Pode ajudar na revisão pelas autoridades competentes
- Promover o comércio internacional,
- Aumento da confiança na segurança de alimentos.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 1: Princípios do sistema APPCC

O sistema APPCC é projetado, validado e implementado de acordo com os seguintes **sete princípios:**



PRINCÍPIO 1: Realizar uma análise de perigos e identifique as medidas de controle.

PRINCÍPIO 2: Determinar os Pontos Críticos de Controle (PCC).

PRINCÍPIO 3: Estabelecer limites críticos validados.

PRINCÍPIO 4: Estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC.

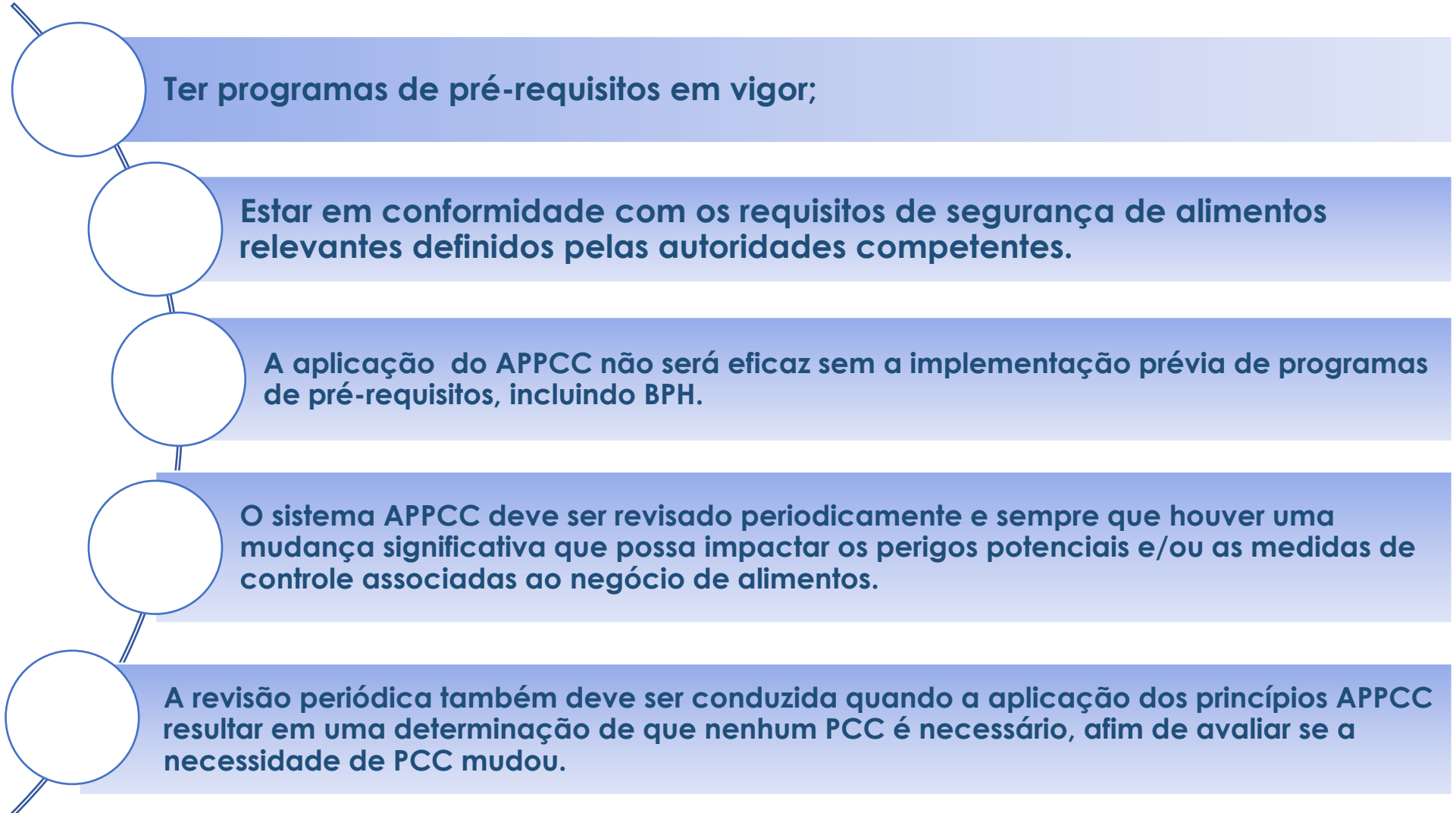
PRINCÍPIO 5: Estabelecer as ações corretivas a serem tomadas quando o monitoramento indicar que ocorreu um desvio de um limite crítico em um PCC.

PRINCÍPIO 6: Validar o plano APPCC e, em seguida, estabelecer procedimentos de verificação para confirmar se o sistema APPCC está funcionando conforme o planejado.

PRINCÍPIO 7: Estabelecer a documentação relativa a todos os procedimentos e registros apropriados a esses princípios e sua aplicação.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 2: Diretrizes para aplicação do APPCC



APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 2: Diretrizes para aplicação do APPCC



2.2 Flexibilidade para pequenos negócios alimentícios

- Essa flexibilidade deve levar em consideração a **natureza da operação, incluindo os recursos humanos e financeiros**, infraestrutura, processos, conhecimentos e restrições práticas, bem como o risco associado aos alimentos produzidos.
- Em tais situações, **o conselho de especialistas deve ser obtido de outras fontes**, que podem incluir associações comerciais e industriais, especialistas independentes e autoridades competentes.
- **Quando as empresas estão usando orientações APPCC desenvolvidas por especialistas, é essencial que seja específico para os alimentos e/ou processos em consideração.**

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.1 Montar equipe APPCC e identifique o escopo (Etapa 1)

Garantir o conhecimento e a experiência; uma equipe multidisciplinar, quando apropriado - um conhecimento especializado relevante.



3.2 Descrever o produto (Etapa 2)

Uma descrição completa do produto deve ser desenvolvida, incluindo informações de segurança relevantes.



3.3 Identificar o uso pretendido e os usuários (Etapa 3)

Descreva o uso pretendido pelo ONAs e os usos esperados do produto pelo próximo ONAs na cadeia alimentar ou pelo consumidor.

*grupos vulneráveis da população podem ter que ser considerados.

A equipe APPCC deve identificar o escopo do sistema APPCC e os programas de pré requisitos aplicáveis. **O escopo deve descrever quais produtos e processos alimentares são cobertos.**

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.4 Construir Fluxograma (Etapa 4)

O mesmo fluxograma pode ser usado para vários produtos que são fabricados usando etapas de processamento semelhantes.



3.5 Confirmação “in loco” do Fluxograma (Etapa 5)

Devem ser tomadas medidas para confirmar as atividades de processamento em relação ao fluxograma.



3.6 Listar todos os perigos potenciais que provavelmente ocorram associados a cada etapa, conduza uma análise de perigos para identificar os perigos significativos e considere quaisquer medidas para controlar os perigos identificados (Etapa 6 / Princípio 1)

O fluxograma deve indicar **todas as entradas, incluindo ingredientes e materiais em contato com alimentos, água e ar**, se relevante.

- A sequência e interação das etapas da operação;
- Onde matérias-primas, ingredientes, auxiliares de processamento, materiais de embalagem, utilitários e produtos intermediários entram no fluxo;
- quaisquer processos terceirizados;
- onde houver retrabalho e reciclagem aplicáveis;
- onde produtos finais, produtos intermediários, resíduos e subprodutos são liberados ou removidos.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

Alto	Amarelo	Vermelho	Vermelho
Médio	Verde	Amarelo	Vermelho
Baixo	Verde	Verde	Amarelo
	Baixo	Médio	Alto

Impacto

3.6 Análise de perigos (Etapa 6)

- Ao conduzir a análise de perigo para determinação dos perigos significativos, **sempre que possível**, os pontos abaixo devem ser considerados:
- Perigos associados ao processamento de alimentos, incluindo seus ingredientes e etapas do processo (por exemplo, pesquisas ou amostragem e teste de perigos na cadeia alimentar, recalls, informações na literatura científica ou dados epidemiológicos);
- A probabilidade de ocorrência de perigos, **levando em consideração programas de pré-requisitos**, na ausência de controle adicional;
- A **probabilidade e severidade dos efeitos adversos** a saúde dos consumidores associados aos perigos nos alimentos na ausência de controle;
- **Identificação dos níveis aceitáveis dos perigos** nos alimentos, por ex. com base na regulamentação, uso pretendido e informações científicas;
- A **natureza da instalação e o equipamento** usado na fabricação do alimento;

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

Alto	Yellow	Red	Red
Médio	Green	Yellow	Red
Baixo	Green	Green	Yellow
	Baixo	Médio	Alto

Impacto

3.6 Análise de perigos (Etapa 6)

- **Sobrevivência ou multiplicação dos microrganismos** patogênicos;
- Produção ou persistência de toxinas (por exemplo, micotoxinas), produtos químicos (por exemplo, pesticidas, resíduos de drogas, alérgenos) ou agentes físicos (por exemplo, vidro, metal) nos alimentos;
- **O uso pretendido e / ou probabilidade de manuseio incorreto do produto** por consumidores em potencial que poderia tornar o alimento inseguro; e,
- **Planejar as condições** para conduzir os pontos abordados.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

Alto	Yellow	Red	Red
Médio	Green	Yellow	Red
Baixo	Green	Green	Yellow
	Baixo	Médio	Alto

3.6 Análise de perigos (Etapa 6)

- Perigos que sua prevenção, eliminação ou redução a níveis aceitáveis são essenciais para a produção de alimentos seguros devem ser identificados e controlados por medidas destinadas a prevenir ou eliminar esses perigos ou reduzi-los a um nível aceitável;
- Em alguns casos, isso pode ser alcançado com a aplicação de programas de pré-requisitos;
- Em outros casos, as medidas de controle precisarão ser aplicadas dentro do processo, por exemplo, em pontos críticos de controle.
- Mais de uma medida de controle pode ser necessária para controlar um perigo específico.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.7 Determinação dos Pontos Críticos de Controle (Etapa 7)

- Os pontos críticos de controle devem ser determinados apenas para perigos identificados como significativos a partir do resultado de uma análise de perigo.
- Os PCC são estabelecidos em etapas onde o controle é essencial e onde um desvio pode resultar na produção de um alimento potencialmente inseguro.

Para identificar um PCC, seja usando uma árvore de decisão ou outra abordagem, o seguinte deve ser considerado:

- Avaliar se a medida de controle pode ser usada na etapa do processo que está sendo analisada:
 - o Se a medida de controle não pode ser usada nesta etapa, então esta etapa não deve ser considerada como um PCC para o perigo significativo.
 - o Se a medida de controle puder ser usada na etapa em análise, mas também puder ser usada posteriormente no processo, ou se houver outra medida de controle para o perigo em outra etapa, a etapa que está sendo analisada não deve ser considerada como um PCC.
- Uma medida de controle em uma etapa é usada em combinação com uma medida de controle em outra etapa para controlar o mesmo perigo; em caso afirmativo, ambas as etapas devem ser consideradas como PCC.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.7 Determinação dos Pontos Críticos de Controle (Etapa 7)

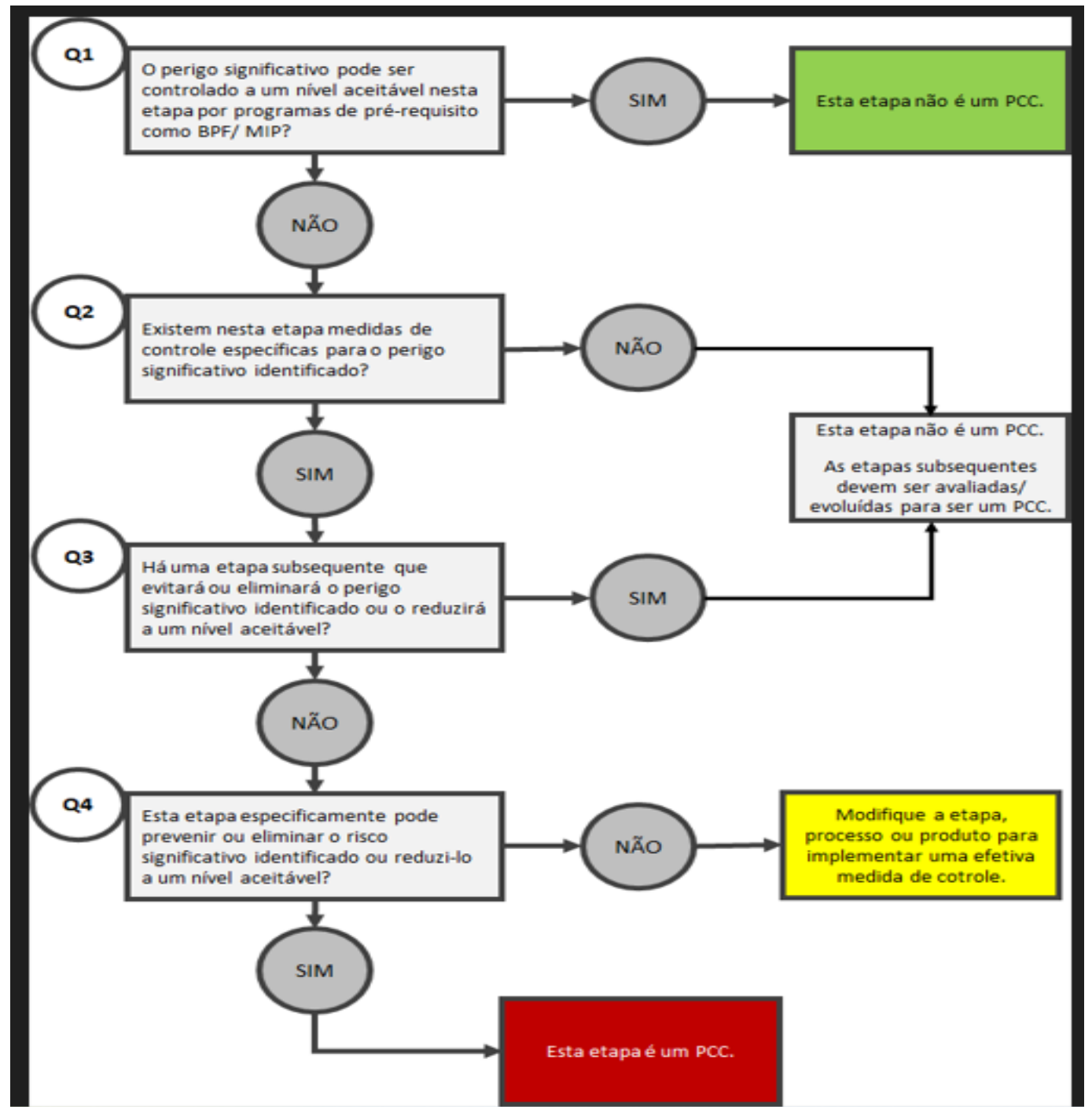
Os PCC identificados podem ser resumidos em formato tabular;
Se nenhuma medida de controle existir em qualquer etapa para um perigo significativo identificado, o produto ou processo deve ser modificado.



3.8 Estabelecer limites críticos **validados** para cada PCC (Etapa 8 / Princípio 3)

- Os **limites críticos** estabelecem se um PCC está no controle e, implantados, **podem ser usados para separar produtos aceitáveis dos inaceitáveis.**
- Esses limites críticos **devem ser mensuráveis ou observáveis.**
- **Um desvio do limite crítico** indica que é **provável** que **alimentos não seguros** tenham sido produzidos.
- **Limites críticos** para medidas de controle em cada PCC devem ser especificados e **validados** cientificamente para obter evidências de que são capazes de controlar os perigos a um nível aceitável, se implementados de maneira adequada.

Exemplo de Árvore Decisória para Determinaç ão de PCC



APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.9 Estabelecer um sistema de monitoramento para cada PCC (Etapa 9 / Princípio 4)

- O monitoramento dos PCC é a medição ou observação programada do PCC em relação aos seus limites críticos.
- Os procedimentos de monitoramento devem ser capazes de detectar um desvio no PCC.
- O método e a frequência de monitoramento devem ser capazes da detecção, e permitir o isolamento e avaliação oportuna do produto.
- Sempre que possível, os ajustes do processo devem ser feitos quando os resultados do monitoramento indicam uma tendência para um desvio em um PCC.
- Sempre que possível, o monitoramento dos PCC deve ser contínuo.
- O pessoal que faz o monitoramento deve ser instruído sobre as etapas apropriadas a serem executadas quando o monitoramento indicar a necessidade de ação.
- Os dados obtidos do monitoramento devem ser avaliados por uma pessoa designada com conhecimento e autoridade para realizar ações corretivas quando indicado.
- Todos os registros e documentos associados ao monitoramento de PCC devem ser assinados ou rubricados pela pessoa que realiza o monitoramento e também devem relatar os resultados e o tempo da atividade realizada.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.10 Estabelecimento ações corretivas (Etapa 10 / Princípio 5)

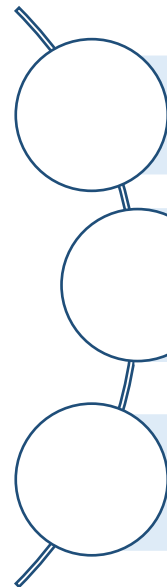
- **Ações corretivas específicas por escrito** devem ser desenvolvidas para cada PCC no sistema APPCC.
- Quando os limites críticos dos PCC são monitorados continuamente e ocorre um desvio, desvio, qualquer produto que esteja sendo produzido no momento em que o desvio ocorre é considerado **potencialmente inseguro**.
- o ONAs deve determinar qual **produto pode ter sido afetado** pelo desvio.
- As **ações corretivas** tomadas quando ocorre um desvio devem garantir que o **PCC foi colocado sob controle** e que os alimentos **potencialmente inseguros** sejam manuseados de forma adequada e **não cheguem aos consumidores**.
- As ações tomadas devem incluir a segregação do produto afetado e a análise de sua segurança para garantir o descarte adequado.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.10 Tratamento de produtos potencialmente inseguros.

Disposição de produtos, pode ser determinado que o produto:



a) Pode ser reprocessado (por exemplo, pasteurizado);

b) Produto pode ser desviado para outro uso.

c) Em outras situações, o produto pode precisar ser destruído.

- Uma **análise da causa raiz** deve ser conduzida sempre que possível para identificar e corrigir a fonte do desvio, a fim de minimizar a possibilidade de o **desvio ocorrer novamente**.
- Uma análise de causa raiz pode identificar uma razão para o desvio que **limita ou expande a quantidade de produto impactada** por um desvio.
- Os detalhes das **ações corretivas**, incluindo a causa do desvio e os procedimentos de descarte do produto, **devem ser documentados** nos registros do APPCC.
- Convém que uma **revisão periódica** das ações corretivas seja realizada para identificar tendências e garantir que as ações corretivas sejam eficazes.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.10 Estabelecimento ações corretivas (Etapa 10 / Princípio 5)

- **Ações corretivas específicas por escrito** devem ser desenvolvidas para cada PCC no sistema APPCC.
- Quando os limites críticos dos PCC são monitorados continuamente e ocorre um desvio, qualquer produto que esteja sendo produzido no momento em que o desvio ocorre é considerado **potencialmente inseguro**.
- o ONAs deve determinar qual **produto pode ter sido afetado** pelo desvio.
- As **ações corretivas** tomadas quando ocorre um desvio devem garantir que o **PCC foi colocado sob controle** e que os alimentos **potencialmente inseguros** sejam manuseados de forma adequada e **não cheguem aos consumidores**.
- As ações tomadas devem incluir a segregação do produto afetado e a análise de sua segurança para garantir o descarte adequado.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11/Princípio 6)

3.11.1 Validação do Plano APPCC



APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11 /Princípio 6)

3.11.1 Validação do Plano APPCC



Quando a orientação APPCC for desenvolvida por especialistas externos, deve-se tomar cuidado para garantir que os limites se apliquem totalmente à operação, produto ou grupos de produtos específicos em consideração;



Quaisquer alterações com potencial impacto na segurança de alimentos devem exigir uma revisão do sistema APPCC e, quando necessário, uma revalidação do plano APPCC.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11 /Princípio 6)



3.11.2 Procedimentos de Verificação

- Após a implementação do sistema APPCC, devem ser estabelecidos procedimentos para confirmar se o sistema APPCC está funcionando de maneira eficaz.
- A verificação também inclui revisar a adequação do sistema APPCC periodicamente e, conforme apropriado, quando ocorrerem mudanças.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11 /Princípio 6)

3.11.2 Procedimentos de Verificação

A diagram consisting of a blue arrow pointing to the right, which points to a white circle. The circle is connected to a blue rectangular box on the right. The text inside the box describes the verification process.

A verificação, inclui observações, auditoria (interna e externa), calibração, amostragem e teste e revisão de registros, pode ser usada para determinar se o sistema APPCC está funcionando corretamente e conforme planejado.

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11 /Princípio 6)

3.11.2

Procedimentos de Verificação

Exemplos:



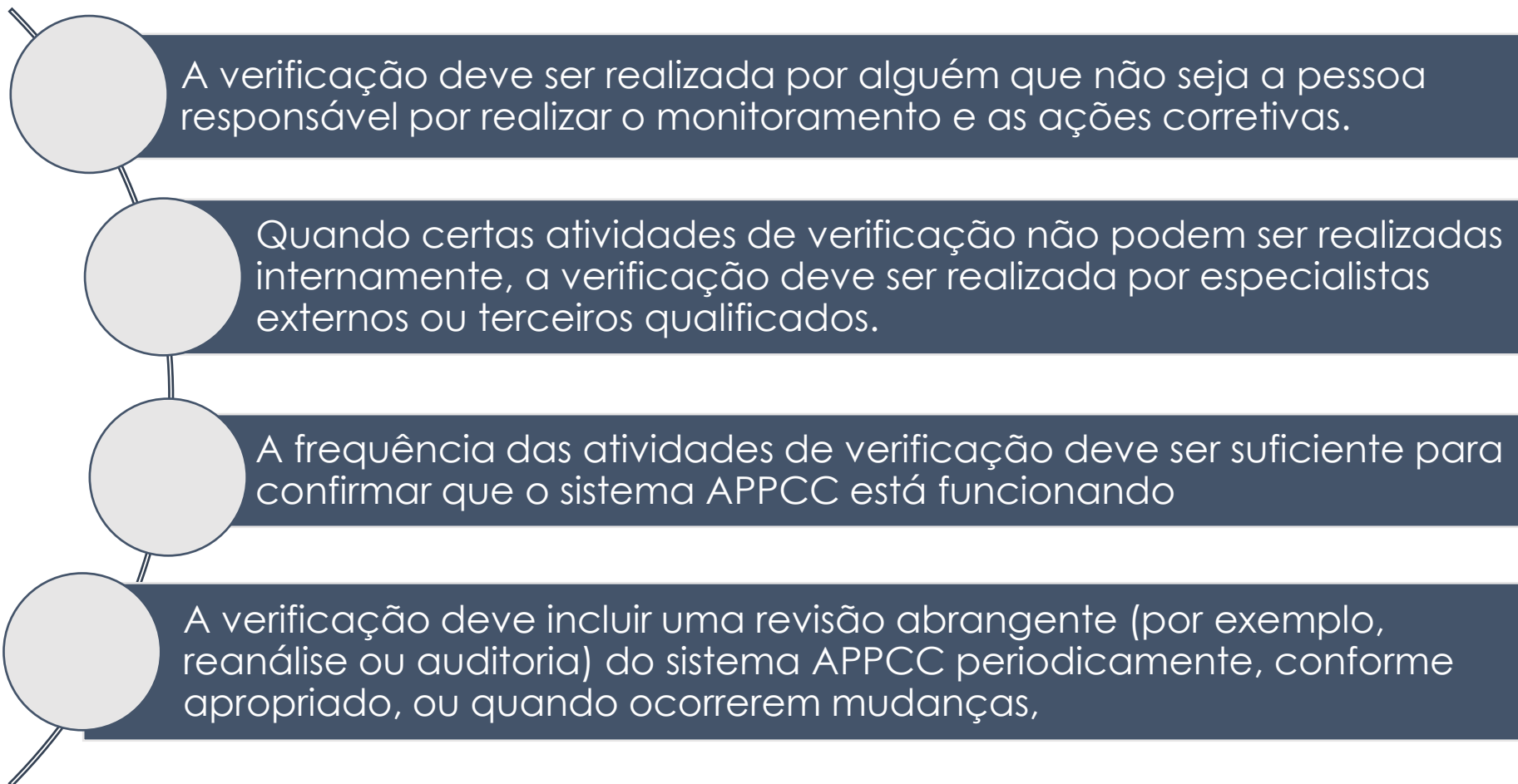
- Revisar os registros de monitoramento para confirmar que os PCC são mantidos sob controle;
- Revisar os registros de ações corretivas, incluindo desvios específicos, disposição do produto e qualquer análise para determinar a causa raiz do desvio;
- Calibrar ou verificar a precisão dos instrumentos usados para monitoramento e / ou verificação;
- Observar que as medidas de controle estão sendo conduzidas de acordo com o plano APPCC;
- Amostragem e teste,;
- Amostragem e teste do ambiente para contaminantes microbianos e seus indicadores;
- Revisar o sistema APPCC, incluindo a análise de perigo e o plano APPCC (por exemplo, auditorias internas e / ou de terceiros).

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.11 Validação do Plano APPCC e Procedimentos de Verificação (Etapa 11 /Princípio 6)

3.11.2 Procedimentos de Verificação Exemplos:

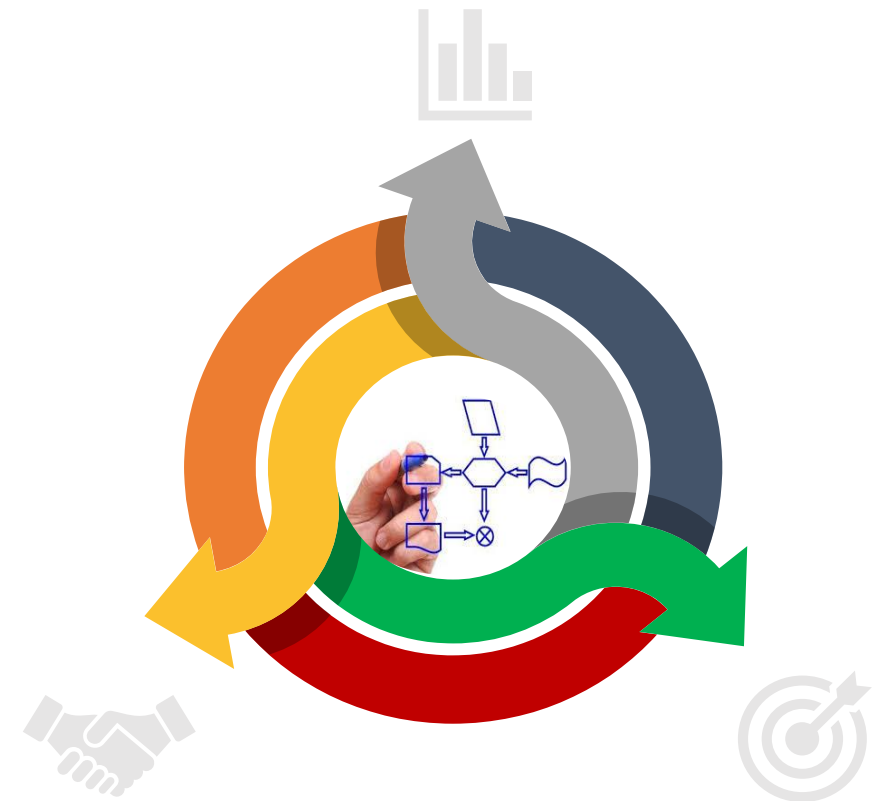
- 
- A verificação deve ser realizada por alguém que não seja a pessoa responsável por realizar o monitoramento e as ações corretivas.
 - Quando certas atividades de verificação não podem ser realizadas internamente, a verificação deve ser realizada por especialistas externos ou terceiros qualificados.
 - A frequência das atividades de verificação deve ser suficiente para confirmar que o sistema APPCC está funcionando
 - A verificação deve incluir uma revisão abrangente (por exemplo, reanálise ou auditoria) do sistema APPCC periodicamente, conforme apropriado, ou quando ocorrerem mudanças,

APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO

3.12 Estabelecimento da documentação e manutenção de registros (Etapa 12 / Princípio 7)

- Manter os registros eficientes e precisos é essencial para a aplicação do sistema APPCC.
- A documentação e a manutenção de registros devem ser adequadas à natureza e ao tamanho da operação;
- Quando apropriado, os registros também podem ser mantidos eletronicamente.



APPCC Codex | CXC 1 – 1969: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

Seção 3: APLICAÇÃO 3.13 Treinamento



Como auxílio no desenvolvimento de treinamentos devem ser desenvolvidas instruções e procedimentos de trabalho que definam as tarefas dos colaboradores responsáveis por cada Ponto Crítico de Controle.



Os programas de treinamento devem ser revisados periodicamente e atualizados quando necessário. A reciclagem pode ser necessária como parte das ações corretivas para alguns desvios.



Os programas de treinamento devem ser projetados para abordar os conceitos em um nível apropriado para o nível de conhecimento e habilidade do pessoal sendo treinado.



Reter informação documentada da competência

ISO 22000

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 3 Termos e Definições
- 4 Contexto da organização
 - Quem é a empresa
 - Partes Interessadas
 - Escopo
 - Mapeamento de Processos

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 5 Liderança
 - Liderança e Comprometimento
 - Política
 - Papéis, responsabilidades e autoridades organizacionais

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 6 Planejamento
 - Riscos e Oportunidades
 - Objetivos do SGQSA
 - Planejamento de Mudanças

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 7 Apoio
 - Recursos
 - Competência
 - Conscientização
 - Comunicação (Interna e Externa)
 - Informação Documentada

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**

- 8 Operação

- Planejamento e controle operacional
- Programa de pré-requisitos (PPR)
- Sistema de rastreabilidade
- Prontidão e resposta a emergências
- Controle de perigos (**APPCC**)
- Atualização das informações especificando os PPR e o plano de controle de perigos
- Controle de monitoramento e medição
- Verificação relacionada aos PPR e ao plano de controle de perigos
- Controle de não conformidades de produto e processo

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 9 Avaliação de Desempenho
 - Monitoramento, medição, análise e avaliação
 - Auditoria Interna
 - Análise Crítica pela Direção

ISO 22000

- **ISO 22000 (Foco em Segurança de Alimentos)**
- 10 Melhorias
 - Não Conformidade e Ação Corretiva
 - Melhoria Contínua
 - Atualização do SGQSA
 - Somente como ISO 22000 **não possui** reconhecimento internacional (pelo GFSI)

APPCC com base na ISO 22000

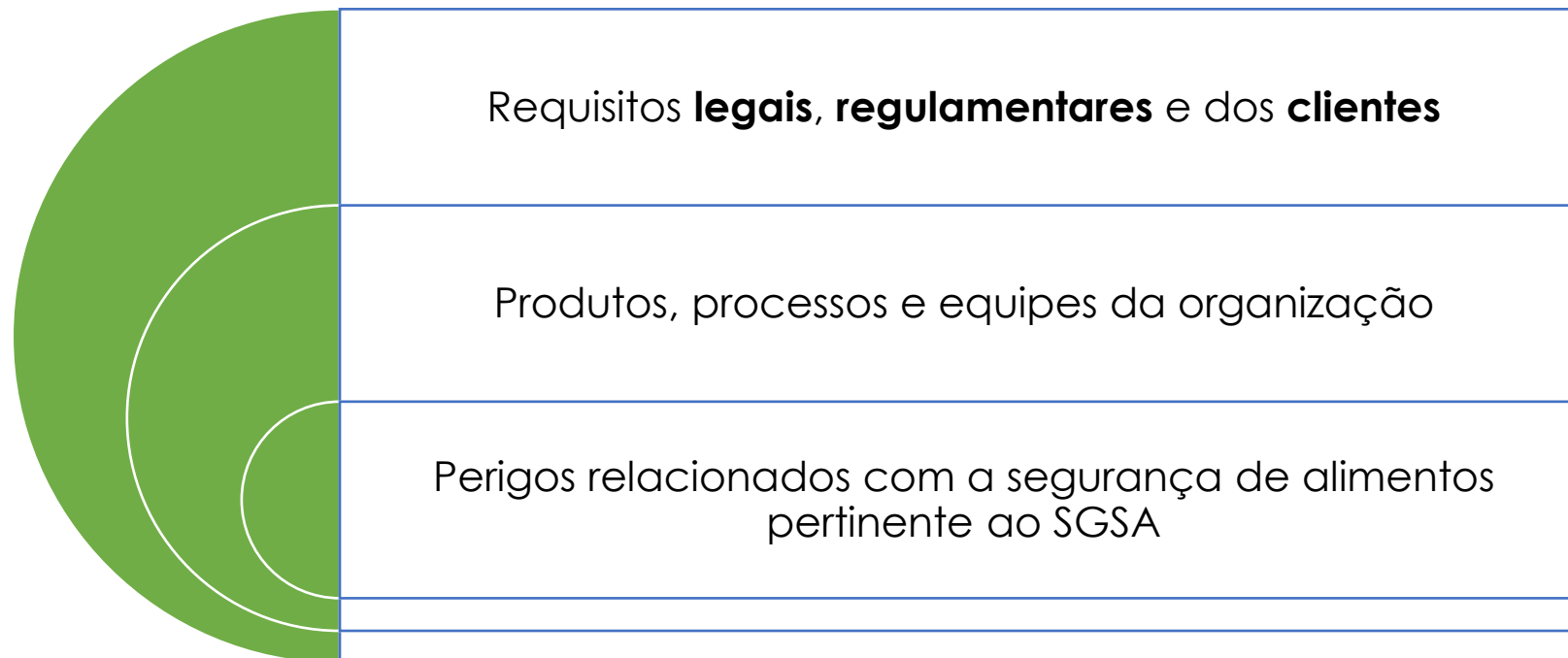
ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8. Operação

8.5 Controle de Perigos

8.5.1 Etapas preliminares para permitir a análise de perigos.

Informações documentadas preliminares devem ser coletadas, mantidas atualizadas, inclui mas não se limita a:

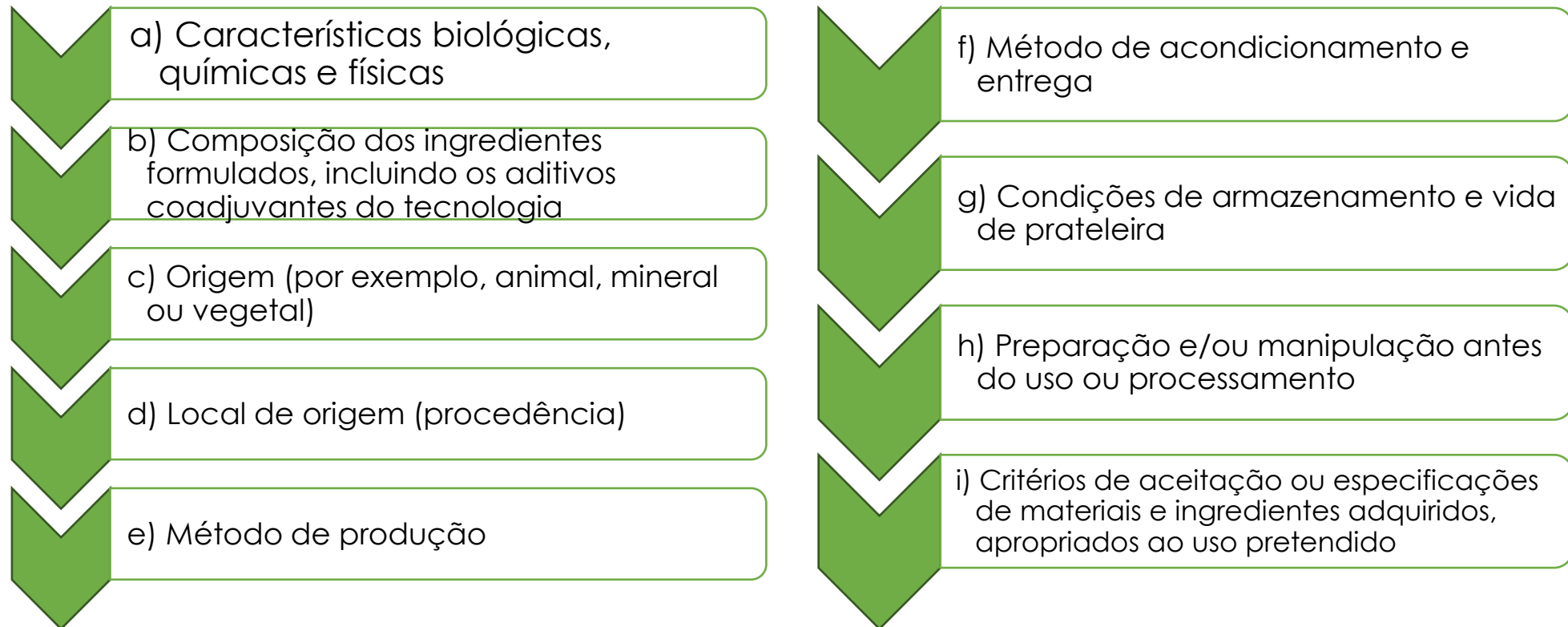


ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.1.2 Características de MP, ingredientes e materiais em contato com os produtos

A organização deve assegurar que todos os requisitos legais sejam identificados;

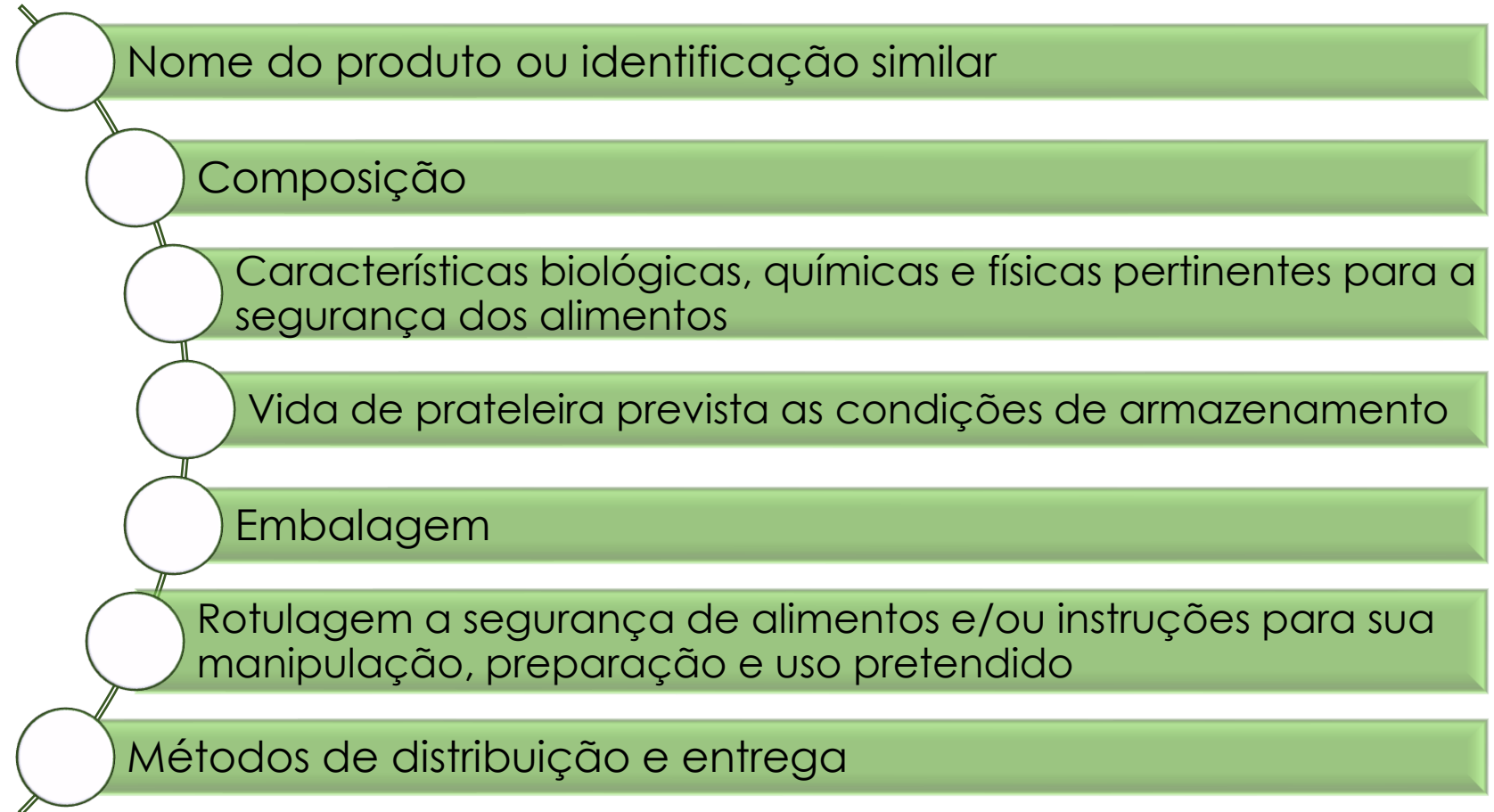
Manter a informação documentada em relação às MP's, ingredientes e materiais que entrar em contato com o produto



ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.1.3 Características de produtos finais

Organização deve assegurar que todos os requisitos legais sejam identificados;
Manter a informação documentada em relação às características dos produtos finais;



ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.1.4 O uso pretendido, incluindo a manipulação razoavelmente esperada do produto final e uso não intencional, devido ao uso inadequado e/ou incorreto, mas razoavelmente esperado:



Deve ser considerado

Mantido como informação documentada

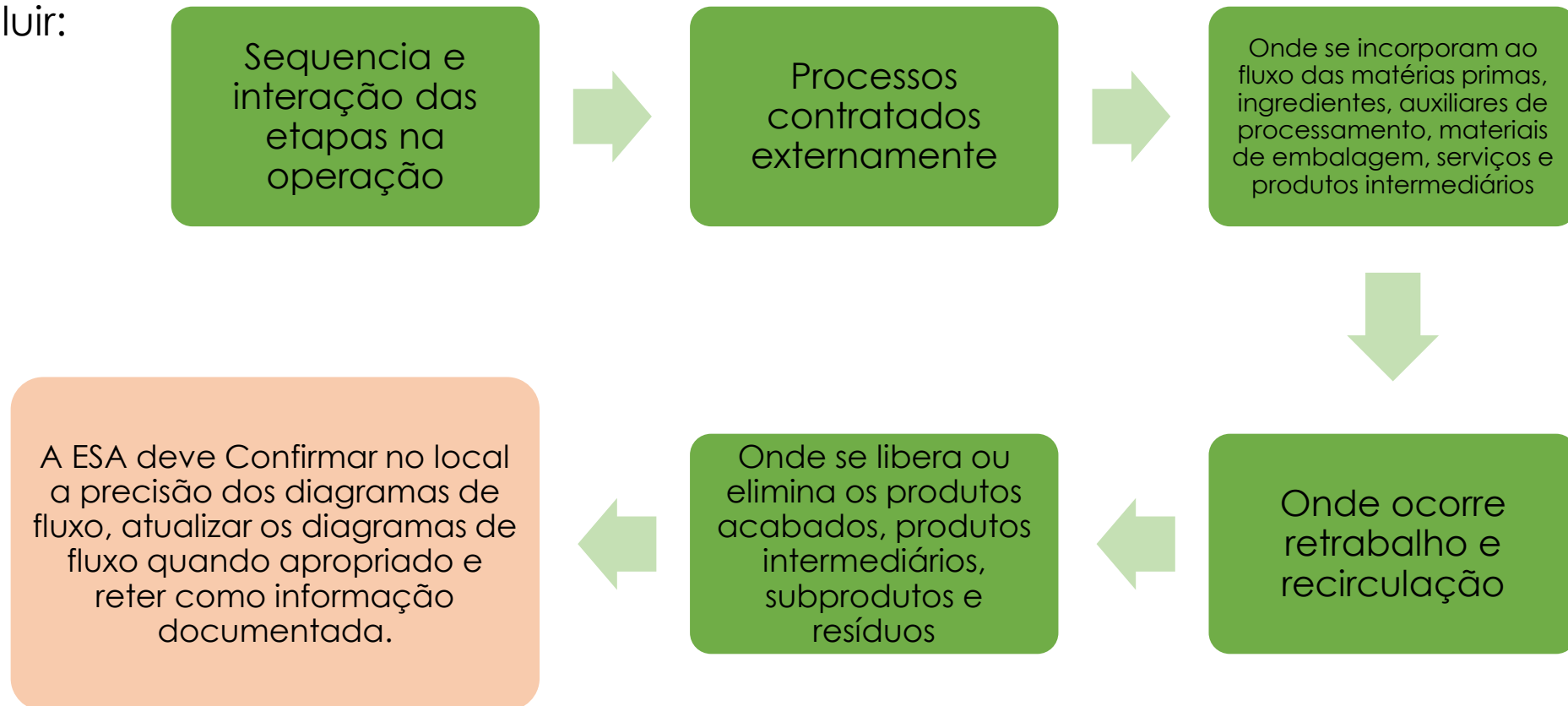
Quando apropriado, grupos vulneráveis devem ser identificados (idosos, gestantes, crianças, diabéticos, alérgicos, intolerantes).

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.1.5 Fluxograma e descrição dos processos

A ESA deve estabelecer, manter e atualizar os fluxogramas como informação documentada.

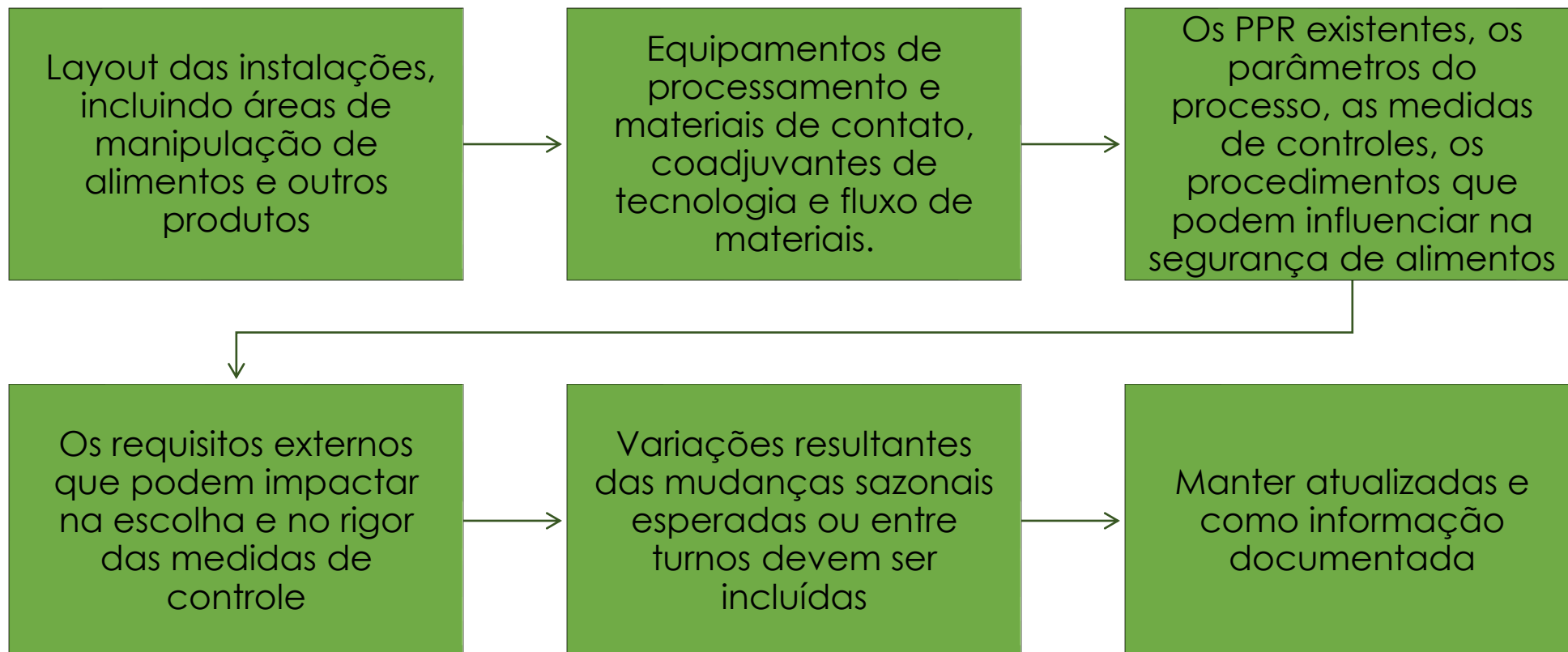
Devem incluir:



ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.1.5 Descrição dos processos e ambientes de processamento

A ESA deve descrever, na extensão necessária à condução da análise de perigos



ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.2 Análise de perigos: IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS E DETERMINAÇÃO DOS NÍVEIS ACEITÁVEIS

Considerar:

- As etapas precedentes e seguintes na cadeia alimentar
- Todas as etapas no diagrama de fluxo
- Os equipes do processo, instalações/serviços, ambiente do processo e pessoas

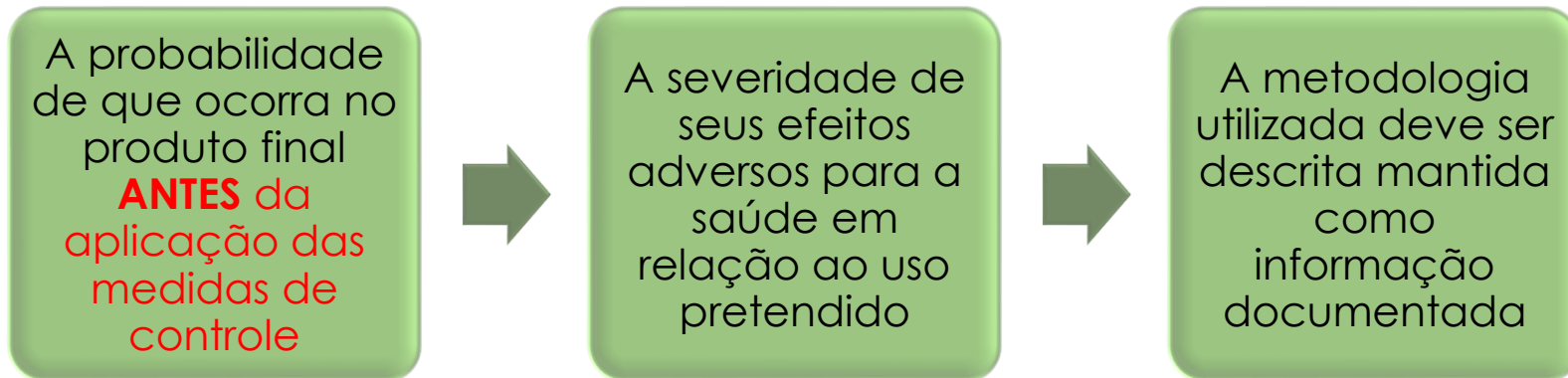


- Assegurar que se identifiquem os requisitos legais, regulamentares e dos clientes
- Considerar o uso previsto dos produtos acabados
- Considerar toda outra informação pertinente
- Manter informação documentada em relação à determinação dos níveis aceitáveis e sua justificativa

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.2.3 Avaliação dos perigos

Organização deve conduzir para cada perigo, uma avaliação para determinar sua prevenção ou redução à níveis aceitáveis. Avaliar conforme:



Probabilidade	90%	Média	Média	Alta	Alta	Alta
	70%	Baixa	Média	Média	Alta	Alta
	50%	Baixa	Baixa	Média	Alta	Alta
	30%	Baixa	Baixa	Média	Média	Alta
	10%	Baixa	Baixa	Baixa	Baixa	Média
		Muito Baixo	Baixo	Moderado	Alto	Muito Alto
Impacto						

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.2.4 Seleção e classificação das medidas de controle

Organização deve selecionar uma ou uma combinação de medidas de controle apropriadas, capaz de reduzir os perigos aos níveis aceitáveis.

A categorização deve ser conduzida usando uma abordagem sistemática. **Para cada medida de controle selecionada, deve ser avaliado:**

a) A probabilidade de falha no seu funcionamento

A severidade da consequência no caso de falha no seu funcionamento, incluindo

- O efeito sobre os perigos significativos relacionados com a segurança de alimentos identificados
- A localização em relação com outras medidas de controle
- Se está especificamente estabelecido e aplicado para reduzir os perigos a um nível aceitável
- Se é uma medida única ou é parte de uma combinação de medida de controle

Estabelecer limites críticos mensuráveis e/ou critérios para tomada de ação mensuráveis/observáveis

Monitoramento para detectar falhas no atendimento do limite crítico

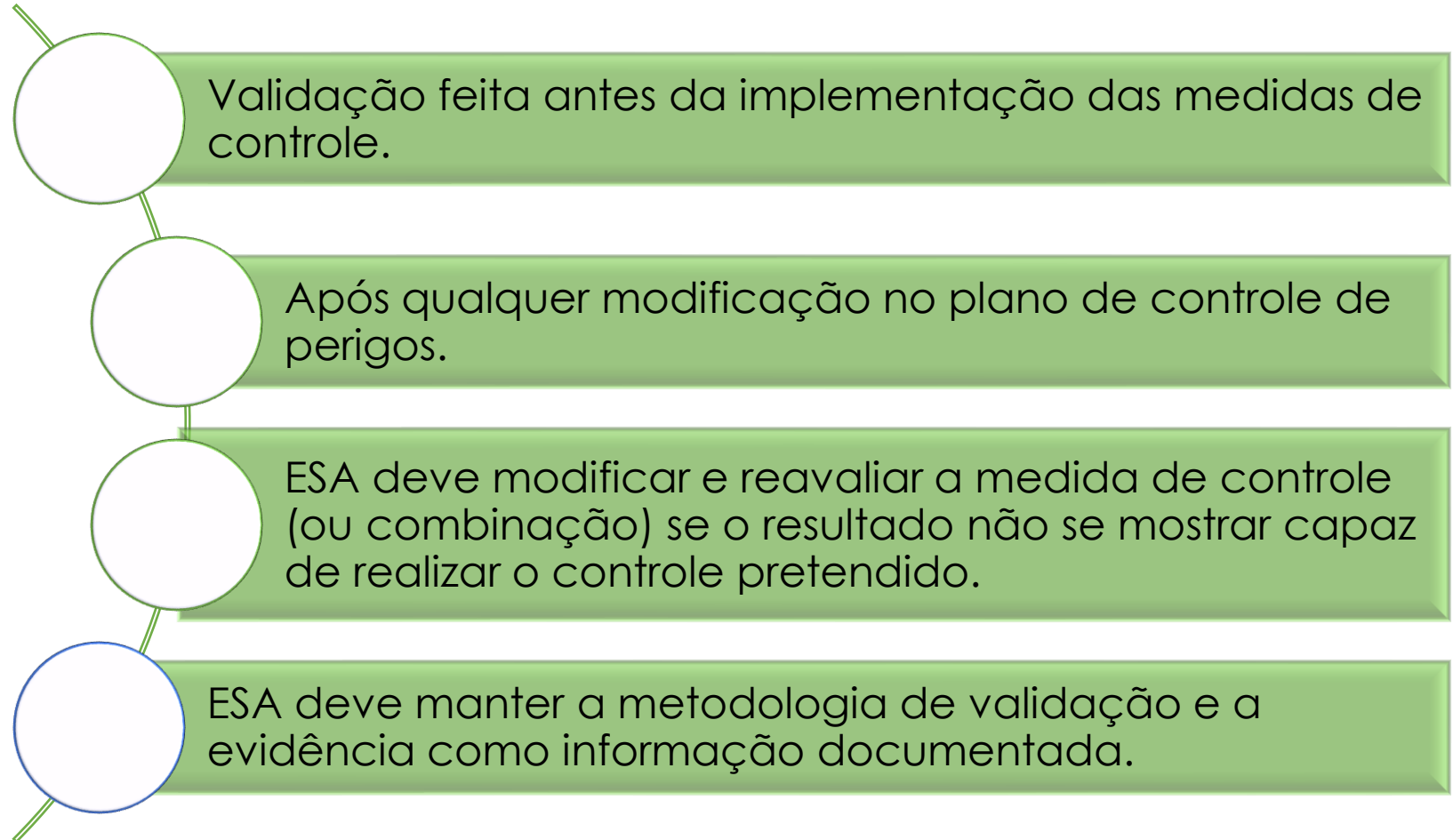
Aplicar correções rapidamente em caso de falha

Manter como informação documentada

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.3 Validação das medidas de controle

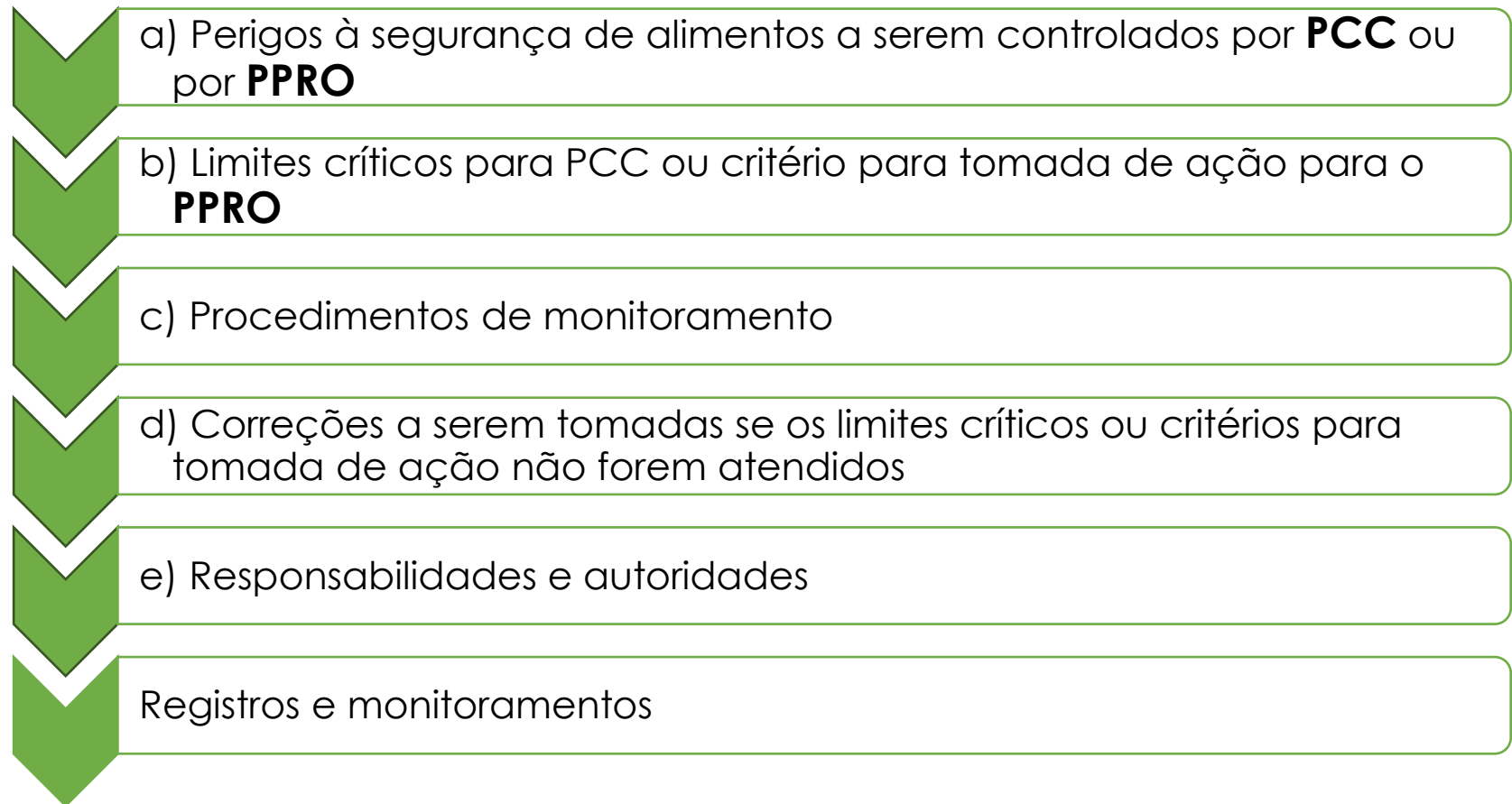
A ESA deve validar se as medidas de controle são capazes de alcançar o controle pretendido dos perigos, devendo:



ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.4 Plano de controle de perigos (planos APPCC/PPRO)

8.5.4.1 A organização deve estabelecer, implementar e manter um plano de perigo. Deve ser mantido como informação documentada e deve incluir:

- 
- a) Perigos à segurança de alimentos a serem controlados por **PCC** ou por **PPRO**
 - b) Limites críticos para PCC ou critério para tomada de ação para o **PPRO**
 - c) Procedimentos de monitoramento
 - d) Correções a serem tomadas se os limites críticos ou critérios para tomada de ação não forem atendidos
 - e) Responsabilidades e autoridades
 - Registros e monitoramentos

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.4.2 Determinação de limites críticos e critérios para tomada de ação

Os limites críticos ou critérios para tomada de ação devem ser especificados.

A razão para sua escolha deve ser mantida como informação documentada

Limites Críticos devem ser mensuráveis (PCC e/ou PPRO) ou observáveis (PPRO)

Devem contribuir para que o nível aceitável não seja excedido.

ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5 Controle de Perigos

8.5.4.3 Sistemas de monitoramento dos PCC e PPRO

Deve ser estabelecido para cada medida de controle ou combinação, deve consistir em informação documentada:

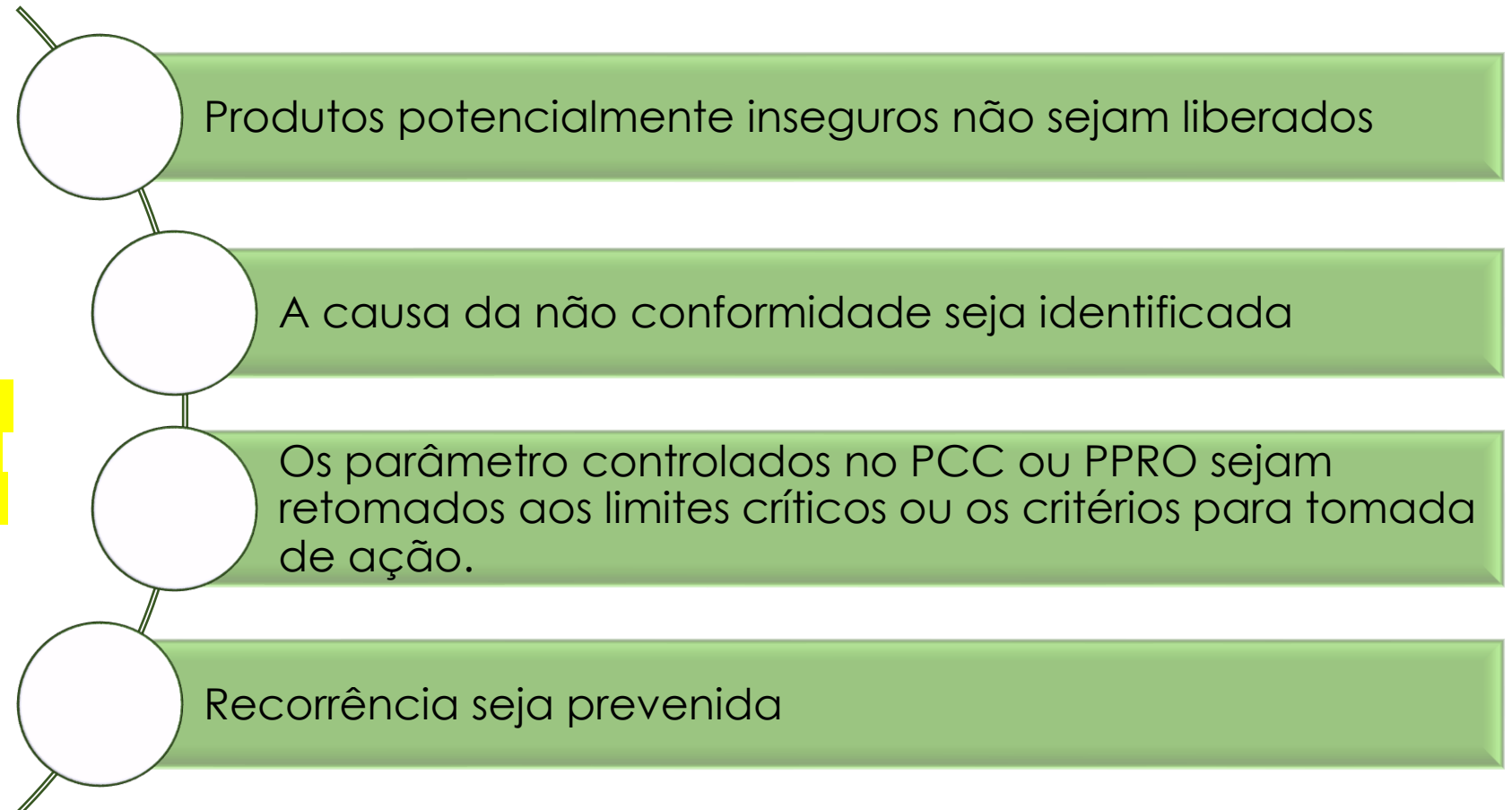
PCC – método e frequência devem detectar a tempo de permitir o isolamento e avaliação do produto

- Medições ou observações que proporcionem resultados dentro de um período de tempo adequado
- Métodos de monitoramento ou dispositivos utilizados
- Métodos de calibração aplicáveis ou equivalente para a verificação das medições ou observações confiáveis
- Frequência de monitoramento
- Resultado de monitoramento
- Responsabilidade e autoridade relacionadas ao monitoramento e avaliação dos resultados de monitoramento

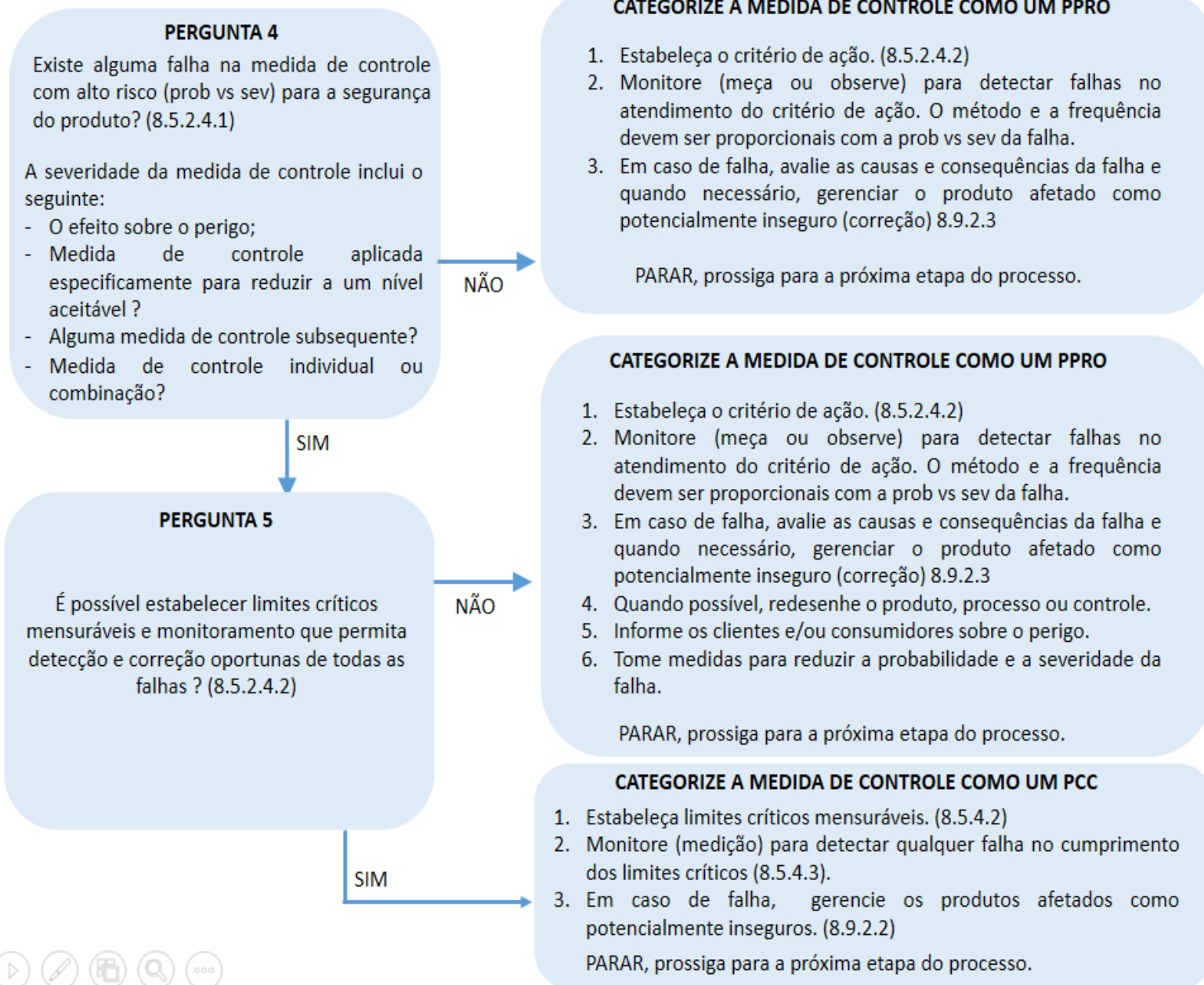
ISO 22000 | Requisito 8.5: Controle de Perigos (APPCC)

8.5.4.4 Ações quando os limites críticos ou critérios para tomada de ação não forme atendidos

Deve especificar correções e ações corretivas a serem tomadas, e deve assegurar que:



Árvore Decisória ISO 22000



**Auditorias de Global Markets e/ou
Protocolos de Clientes de Marca Própria**

Como “Nasce” um SGQSA?

- Depois de implementar os procedimentos e manuais obrigatórios, “nasce” um SGQSA por conta de:
 - Propósito da organização
 - Determinação da matriz
 - Auditorias de Clientes (Exemplo: Protocolo de IFS Global Markets)
 - Necessidade de mercado

Vantagens de um SGQSA?

- Melhoria em processos internos e externos
- Aumenta a confiança dos clientes e consumidores
- Desperta **MELHORIA CONTÍNUA**

Auditorias de Global Markets e/ou Protocolos de Clientes de Marca Própria

- **Protocolos de Clientes e/ou Global Markets**
 - Sempre solicitar com antecedência mínima de 3 meses
- Licenças e Documentos Legais
- Especificação de matérias-primas e de produtos acabados
- PPRs
- APPCC

Auditorias de Global Markets e/ou Protocolos de Clientes de Marca Própria

- **Protocolos de Clientes e/ou Global Markets**
 - Contratos
 - Formulações e Receitas
 - Teste de *Shelf Life*
 - Qualificação de Fornecedores
 - Exercício de Rastreabilidade
 - Cronograma de Análises
 - Calibração

Auditorias de Global Markets e/ou Protocolos de Clientes de Marca Própria

- **Protocolos de Clientes e/ou Global Markets**
 - Produtos Não Conformes e Reclamações
 - Rotulagem
 - Gestão de Incidentes
 - Treinamentos
 - Auditoria Interna
 - Controle de Pragas
 - Água

Auditorias de Global Markets e/ou Protocolos de Clientes de Marca Própria

- Protocolos de Clientes e/ou Global

Markets

- Alergênicos
- Armazenamento e Transporte
- Monitoramento Ambiental

Certificação de Reconhecimento Internacional: FSSC 22000

O que é o esquema FSSC 22000?

É um esquema de certificação de segurança de alimentos, reconhecido pelo GFSI*, que se baseia na ISO 22000 e tem como complemento normas técnicas como a como a ISO TS 22002-1 para a fabricação de alimentos e a ISO TS 22002-2 para a fabricação de embalagens, juntamente com requisitos adicionais.

Atualmente encontra-se na versão 5.1 e a partir de Abril/2024, versão 6.

<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/> (Acesso em 15/05/2023).

O que é o esquema FSSC 22000?

* **GFSI: *Global Food Safety Initiative*** ou Iniciativa Global de Segurança/Inocuidade de Alimentos

“A Global Food Safety Initiative é uma organização privada, criada e gerenciada pela associação comercial internacional, o Fórum de Bens de Consumo, de acordo com a lei belga, em maio de 2000. O GFSI mantém um esquema para comparar os padrões de segurança alimentar dos fabricantes e os padrões de garantia agrícola.”

O esquema FSSC 22000

O Esquema de Certificação FSSC 22000 (Processamento de Alimentos) é composto pelos documentos:

1) ISO 22000 (Sistemas de gestão de segurança de alimentos — Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos)

+

2) ISO TS 22002-Específica (Programa de pré-requisitos (**PPRs**) na segurança de alimentos

+

3) Requisitos Adicionais (Esquema Versão 5.1 31 de Março de 2024 e 6 a partir de 1º de Abril de 2024).

O esquema FSSC 22000 | Requisitos Adicionais*

Gestão de Serviços e Materiais Comprados	Transporte e Entrega
Rotulagem de Produtos	Armazenamento e Estocagem
Defesa dos Alimentos	Controle de Perigos e Medidas de Prevenção da Contaminação Cruzada
Fraude dos Alimentos	
Uso do Logotipo	Verificação de PPRs
Gestão de Alérgenos	Desenvolvimento de Produto
Monitoramento Ambiental	Estado Sanitário
Formulação de Produtos	Requisitos para Organizações com Certificação Multi-Sites

* A obrigatoriedade pode ser aplicada a todas as categorias e/ou para determinadas categorias.

O esquema FSSC 22000 | Requisitos Adicionais: Food Defense

Food Defense ou Defesa dos Alimentos

- Importante perceber que Food Defense é tratada separadamente de Food Fraud;
- Embora existam outras definições, a definição do GFSI de Defesa dos Alimentos é: “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).”

MOTIVAÇÃO IDEOLÓGICA

- Princípios do HACCP são eficazes contra os riscos da Segurança de Alimentos não intencionais, contudo, não são relevantes para Defesa dos Alimentos...

O esquema FSSC 22000 | Requisitos Adicionais: Food Fraude

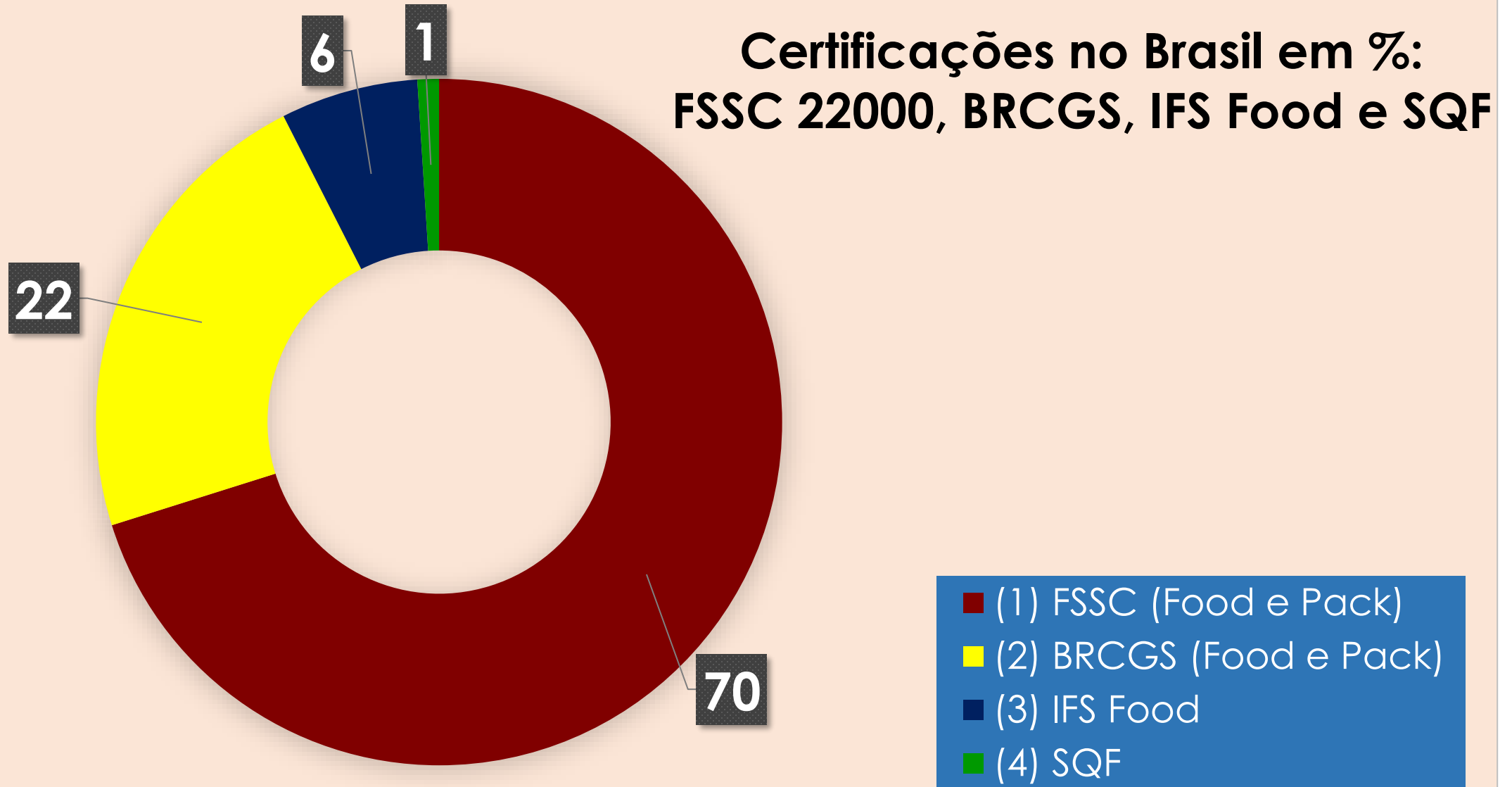
Food Fraud ou Fraude de Alimentos

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).

- A relevância de fraude em alimentos tem crescido nos últimos anos, após uma série de escândalos;
- A **motivação é econômica**, mas pode **resultar** em **riscos à Segurança de Alimentos**;
- Para o consumidor, os riscos relacionados à fraude alimentar podem ser:
 - Diretos (substituição de ingredientes que trazem alergênicos não declarados/previstos);
 - Indiretos (exposição a longo prazo a metais pesados)
 - Riscos Técnicos (ausência de informações que garantam a rastreabilidade dos materiais, e conseqüentemente a Segurança de Alimentos)

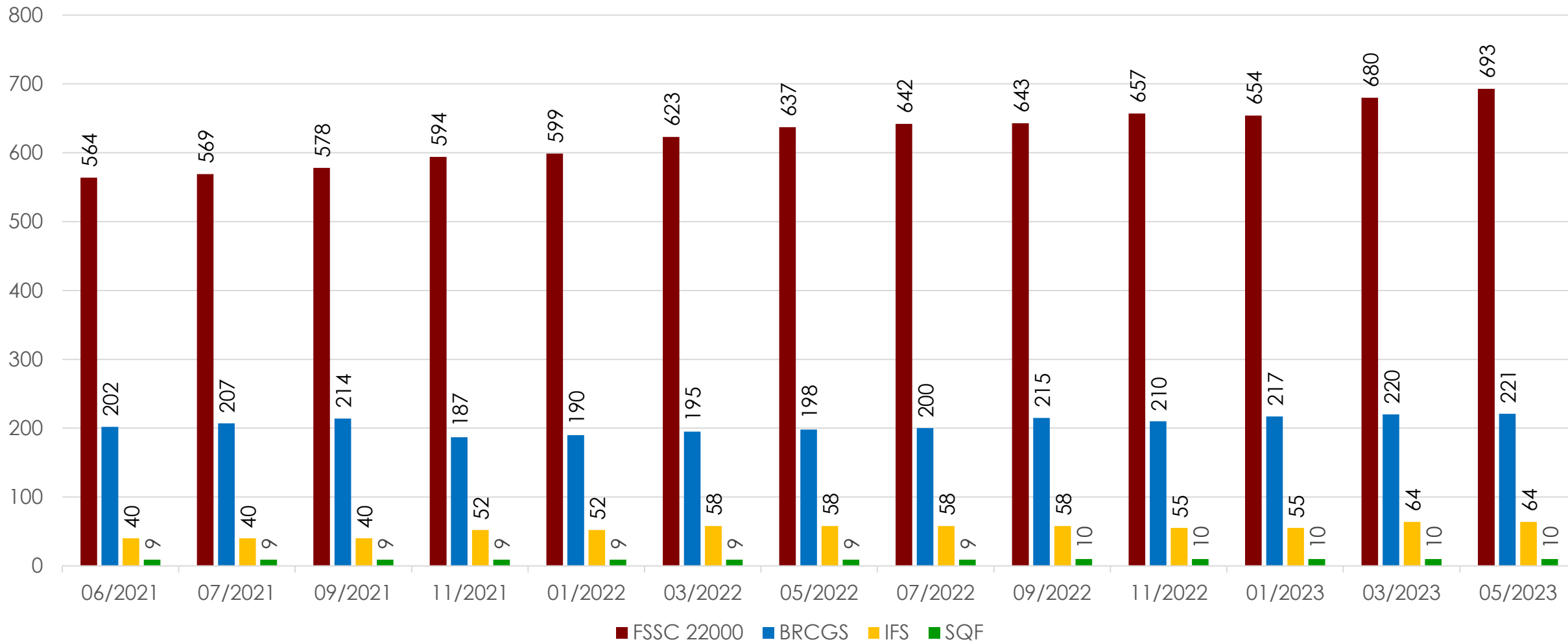
Certificações em Segurança de Alimentos no Brasil

Certificações em Segurança de Alimentos no Brasil!



Certificações em Segurança de Alimentos no Brasil!

Certificações entre 2021 e 2023: em 10/05/2023 = 988



Agradecimentos

**“Nunca Pare de Aprender.
A vida nunca para de ensinar”**

Gratidão!