

SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS CERTIFICAÇÃO 22000

DOCUMENTO DE ORIENTAÇÃO: CULTURA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Tradução não oficial realizada por S2G Soluções em Sistemas de Gestão: Natália Lima e Gabriela Alves

CONTEÚDO

<u>HISTÓRICO DE REVISÃO</u>	1
1. <u>INTRODUÇÃO</u>	2
2. <u>REQUISITO GFSI</u>	2
3. <u>FSSC 22000 REQUISITO ADICIONAL 2.5.8</u>	2
4. <u>PERGUNTAS ORIENTADORAS GFSI</u>	3
5. <u>ORIENTAÇÃO FSSC 22000</u>	3
6. <u>ORIENTAÇÕES PARA IMPLEMENTAÇÃO DA CULTURA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS</u>	4
7. <u>ORIENTAÇÕES ADICIONAIS BASEADAS NA PAS 320: DESENVOLVER E MANTER UMA CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS MADURA</u>	17
8. <u>REFERÊNCIAS</u>	19

HISTÓRICO DE REVISÃO

Data de Publicação	Alteração do problema	Mudanças
Novembro de 2020	1	Primeira publicação
Julho de 2023	2	Atualizações feitas de acordo com a Versão 6 do Esquema FSSC 22000 e para incluir referência ao PAS 320:2023.

1. INTRODUÇÃO

A GFSI define a cultura de segurança de alimentos como “valores, crenças e normas compartilhadas que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança de alimentos dentro e fora de uma organização” (GFSI 2020.1).

A definição deriva da literatura existente sobre cultura organizacional e de segurança de alimentos e é tornada prática e aplicável por meio do trabalho do grupo.

Uma cultura de segurança de alimentos madura é aquela em que a visão e a missão da empresa foram divididas nos mínimos detalhes das expectativas de cada departamento e pessoa em toda a organização.

2. REQUISITO GFSI

O documento de benchmarking da GFSI contém o seguinte requisito que deve ser implementado pelos Proprietários do Programa de Certificação (CPO) aprovados pela GFSI e auditados no local.

Requerimento: Devem ser fornecidas evidências do compromisso da alta direção em estabelecer, implementar, manter e melhorar continuamente o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos. Isso deve incluir elementos da cultura de segurança de alimentos, consistindo no mínimo em:

- Comunicação,
- Treinamento,
- Feedback de funcionários e
- Medição de desempenho em atividades relacionadas à segurança de alimentos.

3. REQUISITO ADICIONAL FSSC 22000 2.5.8

Incluído na FSSC 22000 Versão 6, na Parte 2 do Esquema, está o requisito adicional 2.5.8 sobre Cultura de Qualidade e Segurança de Alimentos. Este requisito é aplicável a todas as categorias da cadeia alimentar.

O requisito está alinhado com o requisito do GFSI. O requisito adicional 2.5.8 indica:

- a) *De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso da organização em cultivar uma cultura positiva de segurança de alimentos e qualidade, a alta direção deve estabelecer, implementar e manter um objetivo de cultura de qualidade e segurança de alimentos como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:*
- *Comunicação,*
 - *Treinamento,*
 - *Feedback e engajamento dos funcionários, e*
 - *Medição de desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções do impacto da organização na segurança de alimentos e qualidade.*
- b) *O(s) objetivo(s) deve(m) ser apoiado(s) por um plano documentado de cultura de qualidade e segurança de alimentos, com metas e cronogramas incluídos na revisão pela gestão e nos processos de melhoria contínua do sistema de gestão.*

4. PERGUNTAS ORIENTADORAS GFSI

A GFSI elaborou um conjunto de perguntas orientadoras que podem ser usadas ao auditar uma organização em relação a um esquema de certificação aprovado pela GFSI.

5. ORIENTAÇÃO FSSC 22000

Este documento de orientação FSSC 22000 inclui orientação para auditores e organizações sobre como avaliar a segurança de alimentos e a cultura de qualidade dentro de sua organização de acordo com o FSSC 22000 Requisito Adicional 2.5.8, bem como como as questões de orientação GFSI vinculam-se à ISO 22000:2018 e ao SGSA geral .

6. ORIENTAÇÕES PARA IMPLEMENTAÇÃO DA CULTURA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

FSSC 22000 VERSÃO 6 REQUISITO ADICIONAL 2.5.8

De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso da organização em cultivar uma cultura positiva de segurança de alimentos e qualidade, a alta direção deve estabelecer, implementar e manter um(s) objetivo(s) de segurança de alimentos e qualidade como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:

- **Comunicação,**
- Treinamento,
- Feedback e engajamento dos funcionários, e
- Medição do desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções da organização que impactam a segurança e a qualidade dos alimentos.

ORIENTAÇÃO SOBRE A AUDITORIA DO ELEMENTO DE COMUNICAÇÃO

- A gerência sênior pode demonstrar seu envolvimento com a segurança de alimentos estabelecendo expectativas para cada departamento e pessoa em toda a organização com relação à cultura de qualidade e segurança de alimentos, por exemplo, estabelecer se isso está incluído nas descrições de cargo.
- Verificar como os aspectos de cultura de qualidade e segurança de alimentos são comunicados em toda a organização, por exemplo, estabelecer se a organização possui uma política de comunicação e matriz de comunicação.
- Verifique como a alta direção verificou se todos os funcionários, por exemplo, entendem a segurança e qualidade de alimentos e as expectativas da cultura, verifique se isso está incluído dentro da indução e treinamento anual para o pessoal, e se incluiu uma avaliação da compreensão do pessoal.
- Entreviste o pessoal no chão de fábrica para determinar se os funcionários conhecem suas responsabilidades e pelo que são responsáveis em relação à segurança de alimentos e tarefas relacionadas à qualidade. Verifique como o pessoal recebe feedback sobre o desempenho da produção e questões de segurança de alimentos /qualidade, por exemplo, verificar se há reuniões de produção semanais ou mensais e incluir feedback sobre o desempenho da produção e questões de segurança de alimentos /qualidade.
- Avaliar durante entrevistas com a alta direção se eles podem explicar as expectativas de qualidade e segurança de alimentos da organização e como elas são usadas nos processos de tomada de decisão.
- Avaliar durante as entrevistas com o chão de fábrica até que nível o pessoal está informado sobre a segurança de alimentos e as expectativas de qualidade. Por exemplo, verifique o nível de conforto e facilidade com que o auditado explica ou responde quando questionado sobre as expectativas, por exemplo, se ele sabe o que fazer quando ocorre uma não conformidade. Fies podem descrever para sua seção/área de trabalho o que é não conformidade?

- Avaliar a capacidade da alta direção de reagir, por exemplo, a reclamações de clientes ou problemas de fornecedores, de maneira oportuna e eficaz, garantindo ao mesmo tempo as decisões certas são tomadas. Isso pode ser avaliado durante a entrevista com a alta direção, bem como durante a amostragem de reclamações de clientes e ações corretivas.
- Avalie se a segurança de alimentos e as expectativas relacionadas à qualidade são comunicadas em uma linguagem compreendida pelo pessoal no chão de fábrica. Por exemplo, procure exemplos de materiais traduzidos afixados nas paredes onde os funcionários trabalham ou em outras áreas, como as paredes da cantina.
- Verifique se o material de treinamento está disponível e as traduções estão no idioma local e amostra e examine as folhas de respostas se os testes escritos forem usado para verificação de competência.

COMUNICAÇÃO

PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
Como seus líderes seniores se envolvem com a segurança de alimentos?	<p>Cláusula 5.1, d)</p> <p>A alta direção deve demonstrar liderança e compromisso com relação ao SGSA, comunicando a importância da gestão eficaz da segurança de alimentos e da conformidade com os requisitos do SGSA, requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis e requisitos mutuamente acordados do cliente relacionados à segurança de alimentos.</p>	A avaliação desta cláusula da ISO 22000 também deve incluir as expectativas de cada departamento e pessoa em toda a organização com relação à cultura de segurança de alimentos.
Como sua mensagem é usada para comunicar as expectativas de segurança de alimentos a todos os funcionários?	<p>Cláusula 5.2.2, a) e b)</p> <p>A política de segurança de alimentos deve ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) estar disponível e mantido como informação documentada; b) ser comunicado, compreendido e aplicado em todos os níveis da organização; 	A avaliação desta cláusula da ISO 22000 também deve incluir uma avaliação detalhada de como os aspectos da cultura de segurança de alimentos são comunicados em toda a organização.
A visão e a missão da sua empresa estão claramente expressas para que todos os funcionários as entendam?	<p>Cláusula 5.2.2, b)</p> <p>A política de segurança de alimentos deve ser comunicada, compreendida e aplicada em todos os níveis da organização;</p>	A avaliação desta cláusula da ISO 22000 também deve incluir como a alta direção verificou se todos os funcionários entendem as expectativas da cultura de segurança de alimentos.

COMUNICAÇÃO		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
<p>Você tem certeza de que todos os funcionários conhecem suas responsabilidades e são responsabilizados por suas tarefas relacionadas à segurança de alimentos e que as responsabilidades estão bem conectadas?</p>	<p>Cláusula 5.3.1</p> <p>A alta direção deve assegurar que as responsabilidades e autoridades para papéis relevantes sejam atribuídas, comunicadas e compreendidas dentro da organização.</p> <p>Cláusula 7.4.3</p> <p>A organização deve estabelecer, implementar e manter um sistema eficaz para comunicar questões que tenham impacto na segurança de alimentos. Para manter a eficácia do SGSA, a organização deve garantir que a equipe de segurança de alimentos seja informada em tempo hábil sobre as seguintes alterações: a) – m).</p>	<p>A avaliação deve ser incluída na entrevista com o pessoal no chão de fábrica.</p> <p>Procure evidências de feedback que o pessoal receba sobre o desempenho da produção e questões de segurança de alimentos.</p>
<p>Você pode articular as expectativas de segurança de alimentos da sua empresa e como elas são aplicadas a todas as decisões?</p>	<p>Cláusula 4.2</p> <p>Para garantir que a organização tenha a capacidade de fornecer consistentemente produtos e serviços que atendam aos requisitos estatutários, regulamentares e do cliente aplicáveis com relação à segurança de alimentos, a organização deve determinar:</p> <ul style="list-style-type: none"> c) as partes interessadas relevantes para o SGSA; d) os requisitos relevantes das partes interessadas do SGSA. <p>A organização deve identificar, revisar e atualizar as informações relacionadas às partes interessadas e seus requisitos.</p> <p>Cláusula 6.2</p> <p>A organização deve estabelecer objetivos para o SGSA nas funções e níveis relevantes.</p>	<p>Isso deve ser abordado ao entrevistar a alta direção.</p> <p>Além disso, verifique ao entrevistar o pessoal no chão de fábrica para avaliar em que nível o pessoal está informado sobre as expectativas de segurança de alimentos.</p>

COMUNICAÇÃO		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
<p>Sua estratégia permite que você responda de forma rápida e eficaz, com supervisão adequada, para garantir que as decisões corretas sejam tomadas?</p>	<p>Cláusula 4.1</p> <p>A organização deve determinar questões externas e internas que sejam relevantes para seu propósito e que afetem sua capacidade de alcançar o(s) resultado(s) pretendido(s) de seu SGSA.</p> <p>A organização deve identificar, revisar e atualizar as informações relacionadas a essas questões externas e internas.</p> <p>Cláusula 6.3</p> <p>Quando a organização determinar a necessidade de mudanças no SGSA, incluindo mudanças de pessoal, as mudanças devem ser realizadas e comunicadas de forma planejada.</p> <p>A organização deve considerar: e) o propósito das mudanças e seu potencial consequências;</p> <p>f) a integridade continuada do SGSA; g) a disponibilidade de recursos para implementar efetivamente o mudanças;</p> <p>h) a atribuição ou redistribuição de responsabilidades e autoridades.</p> <p>Cláusula 9.3</p> <p>A alta direção deve revisar o SGSA da organização em intervalos planejados para garantir sua adequação, suficiência e eficácia contínuas.</p>	<p>O processo de tomada de decisão da alta direção determina isso e deve ser abordado durante uma entrevista com a alta direção. Especificamente, observe a capacidade da alta direção de reagir, por exemplo, reclamações de clientes ou problemas com fornecedores.</p>

<p>Você pode identificar exemplos de onde o uso de inteligência do setor ajudou a identificar perigos ou riscos potenciais para o seu negócio?</p>	<p>Cláusula 4.1</p> <p>A organização deve determinar questões externas e internas que sejam relevantes para seu propósito e que afetem sua capacidade de alcançar o(s) resultado(s) pretendido(s) de seu SGSA.</p> <p>A organização deve identificar, revisar e atualizar as informações relacionadas a essas questões externas e internas.</p>	<p>Especificamente, aborde a NOTA 2 desta cláusula ao entrevistar a alta direção.</p> <p>A inteligência da indústria também faz parte da compreensão do contexto.</p>
--	--	---

FSSC 22000 VERSÃO 6 REQUISITO ADICIONAL 2.5.8

De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso da organização em cultivar uma cultura positiva de segurança de alimentos e qualidade, a alta direção deve estabelecer, implementar e manter um(s) objetivo(s) de cultura de qualidade e segurança de alimentos como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:

- Comunicação,
- **Treinamento,**
- Feedback e engajamento dos funcionários, e
- Medição do desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções da organização com impacto na segurança de alimentos e qualidade.

ORIENTAÇÃO SOBRE A AUDITORIA DO ELEMENTO DE TREINAMENTO

- Avaliar o programa geral de treinamento da organização, incluindo o conteúdo, por exemplo, avaliar o 'procedimento de treinamento da organização, matriz e registros de treinamento, e determinar se ele abordou temas relevantes.
- Avaliação de competência durante a entrevista de pessoal no chão de fábrica. Por exemplo, verifique o nível de conforto em ter uma conversa no o tema direcionado a qualquer pessoa da linha de produção, não apenas aos líderes de equipe ou Supervisores.
- Verificar evidências de que o pessoal participou de treinamento em segurança de alimentos, inclusive se o pessoal que realiza atividades relacionadas a PCCs e OPRs foi treinado nesse sentido e se foi avaliado e considerado competente. Por exemplo, solicitar evidências retidas de treinamento, como registros de presença e testes escritos/registros assinados de observação na tarefa e permitir tempo suficiente para observar os funcionários no trabalho durante a produção e procurar boas práticas. Isso também se aplica ao treinamento em parâmetros de controle de qualidade.
- Verifique se o programa de treinamento da organização aborda os controles de gerenciamento de riscos e perigos na área de trabalho do pessoal e quais ações seriam tomadas caso não fossem cumpridas. Avalie as evidências documentadas de que esse treinamento foi realizado.

TREINAMENTO		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
Quando foi seu último treinamento em segurança de alimentos e o que você aprendeu?	<p>Cláusula 7.2, b)</p> <p>A organização deve assegurar que essas pessoas, incluindo a equipe de segurança de alimentos e os responsáveis pela operação do plano de controle de riscos, sejam competentes com base em educação, treinamento e/ou experiência apropriados.</p>	<p>Avalie o programa geral de treinamento da organização.</p> <p>A avaliação também deve ser incluída na entrevista com o pessoal no chão de fábrica. Procure evidências de que o pessoal tenha participado de treinamento em segurança de alimentos.</p>
Como você educa a equipe para entender por que os controles de gerenciamento de riscos e perigos em suas áreas são tão importantes e qual seria o consequências de não segui-los?	<p>Cláusula 7.3</p> <p>A organização deve garantir que todas as pessoas relevantes que trabalham sob o controle da organização estejam cientes de sua contribuição individual para a eficácia do SGSA, incluindo os benefícios de melhorar o desempenho da segurança de alimentos e as implicações de não conformidade com os requisitos do SGSA.</p>	<p>Isso deve ser abordado no programa de treinamento da organização. Avalie o conteúdo do programa de treinamento e treinamento.</p>

FSSC 22000 VERSÃO 6 REQUISITO ADICIONAL 2.5.8

De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso da organização em cultivar uma cultura positiva de segurança de alimentos e qualidade, a alta direção deve estabelecer, implementar e manter um(s) objetivo(s) cultura de qualidade e segurança de alimentos como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:

- Comunicação,
- Treinamento,
- **Feedback e engajamento dos funcionários, e**
- Medição do desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções da organização com impacto na segurança de alimentos e qualidade.

ORIENTAÇÃO SOBRE A AUDITORIA DO FEEDBACK DO ELEMENTO DOS EMPREGADOS

- Avalie quando foi a última vez que a organização levantou uma preocupação de segurança de alimentos ou qualidade enquanto entrevistava a equipe de segurança de alimentos (líder) e/ou o pessoal no chão de fábrica. Por exemplo, consulte o processo definido para comunicação interna sobre segurança de alimentos e questões de qualidade e use-o para verificar se ele é seguido, confirme os destinatários-alvo e qual feedback foi recebido deles.
- Avaliar as preocupações específicas de segurança de alimentos e qualidade levantadas pelo pessoal e como isso foi gerenciado pela equipe de segurança de alimentos e pela alta direção, incluindo uma revisão das evidências documentadas. Determine se a organização possui um sistema de relatórios confidenciais para que os funcionários comuniquem essas questões de maneira confidencial. Por exemplo, verifique quais plataformas foram criadas pela organização para garantir linhas de comunicação abertas por meio de plataformas de bate-papo on-line criadas especificamente para questões relacionadas à segurança de alimentos, e-mail de denúncia anônima ou números de telefone para uso dos funcionários e assim por diante.
- Avalie como o pessoal contribui para a segurança de alimentos e qualidade na organização enquanto entrevista o pessoal no chão de fábrica. Por exemplo, pergunte ao pessoal como eles comunicam sugestões, com quem falam e quando.
- Avalie se o pessoal está ativamente envolvido na proteção da segurança de alimentos. Por exemplo, orgulhar-se de seu próprio espaço de trabalho, assumir a responsabilidade por si mesmos e pelos outros e procurar seguir as regras definidas por departamento ou área de trabalho observando durante a auditoria.
- Observe se o pessoal está comprometido e adere às expectativas de qualidade e segurança de alimentos da organização enquanto estiver no chão de fábrica, por exemplo, observe os funcionários entrando na instalação e avalie se eles seguiram os procedimentos de entrada corretos, incluindo lavagem das mãos e uso adequado de EPI.
- Avalie se a documentação do SGSA é projetada para apoiar as decisões e comportamentos de segurança de alimentos e qualidade dos funcionários. Por exemplo, verifique se as instruções estão disponíveis e claras em um guia/formato passo a passo simples e verifique se as informações atualizadas mais recentes estão disponíveis no ponto de uso.
- Avaliar se o pessoal está incluído na concepção e melhoria da segurança de alimentos e protocolos e instruções relacionados com a qualidade. Verifique se a equipe de segurança de alimentos está envolvida nisso e se a equipe de segurança de alimentos e a alta direção incluem pessoal nesse processo. Avalie como o feedback é recebido e avaliado.

- Avalie como os protocolos e instruções são validados no chão de fábrica.

FEEDBACK DOS FUNCIONÁRIOS

PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
Quando foi a última vez que você ou alguém da sua equipe levantou uma questão de segurança de alimentos?	<p>Cláusula 5.3.3</p> <p>Todas as pessoas devem ter a responsabilidade de relatar o(s) problema(s) em relação ao SGSA para a(s) pessoa(s) identificada(s).</p>	A avaliação deve ser feita ao entrevistar a equipe de segurança de alimentos (líder) e/ou pessoal no chão de fábrica. Procure especificamente as preocupações de segurança de alimentos levantadas pelo pessoal e como a equipe de segurança de alimentos e a alta direção administraram isso.
Como você contribui para a segurança de alimentos em sua organização?	<p>Cláusula 7.3, c)</p> <p>A organização deve garantir que todas as pessoas relevantes que trabalham sob o controle da organização estejam cientes de sua contribuição individual para a eficácia do SGSA, incluindo os benefícios do desempenho aprimorado da segurança de alimentos</p>	A avaliação deve ser incluída na entrevista com o pessoal no chão de fábrica. Procure evidências de que o pessoal está ativamente envolvido na proteção da segurança de alimentos.
Até que ponto as pessoas estão comprometidas e agindo de acordo com as expectativas de segurança de alimentos?	<p>Cláusula 7.1.2</p> <p>A organização deve assegurar que as pessoas necessárias para operar e manter um SGSA eficaz sejam competentes (ver 7.2).</p>	A avaliação será feita por meio de entrevista pessoal no chão de fábrica. Procure evidências de que o pessoal está ativamente envolvido na proteção da segurança de alimentos.
Sua documentação é projetada para apoiar as decisões e comportamentos de segurança de alimentos dos funcionários?	<p>Cláusula 7.5.1, b)</p> <p>O SGSA da organização deve incluir informações documentadas determinadas pela organização como sendo necessárias para a eficácia do SGSA;</p>	<p>Especificamente, enderece a NOTA a esta cláusula ao avaliar.</p> <p>NOTA: A extensão das informações documentadas para um SGSA pode diferir de uma organização para outra devido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • o tamanho da organização e seu tipo de atividades, processos, produtos e serviços; • a complexidade dos processos e suas interações; • a competência das pessoas.

FEEDBACK DOS FUNCIONÁRIOS		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
Os funcionários estão envolvidos na elaboração e melhoria dos protocolos e instruções relacionados à segurança de alimentos?	<p>Cláusula 5.3.2</p> <p>O líder da equipe de segurança de alimentos será responsável por:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) garantir que o SGSA seja estabelecido, implementado, mantido e atualizado; j) gerir e organizar o trabalho do departamento de segurança de alimentos e equipe; k) garantir treinamento e competências relevantes para o equipamento de segurança de alimentos (ver 7.2); l) reportar à gestão de topo sobre a eficácia e adequação do SGSA. 	<p>Em princípio, o pessoal é representado pela equipe de segurança de alimentos.</p> <p>Procure evidências de como a equipe de segurança de alimentos e a alta direção envolvem o pessoal ou o grupo representativo do pessoal ao desenvolver protocolos e instruções.</p> <p>Como os protocolos e instruções são validados no chão de fábrica?</p>

FSSC 22000 VERSÃO 6 REQUISITO ADICIONAL 2.5.8

De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso da organização em cultivar uma cultura positiva de segurança de alimentos e qualidade, a alta direção deve estabelecer, implementar e manter um(s) objetivo(s) de cultura de qualidade e segurança de alimentos como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:

- Comunicação,
- Treinamento,
- Feedback e engajamento dos funcionários, e
- **Medição de desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções da organização com impacto na segurança de alimentos e qualidade.**

ORIENTAÇÃO SOBRE A AUDITORIA DO ELEMENTO DE MEDIÇÃO DE DESEMPENHO

- Avaliar como a segurança de alimentos e o desempenho de qualidade da organização são medidos, por exemplo, são metas de segurança de alimentos e desempenho de qualidade estabelecido e monitorado?
- A avaliação deve ser incluída na entrevista com o pessoal no chão de fábrica, por exemplo, verifique se as metas departamentais foram definidas, pergunte como elas são monitoradas e com que frequência são relatadas e solicite evidências.
- Verifique como o pessoal recebe feedback sobre o desempenho da produção e questões de segurança de alimentos /qualidade, por exemplo, um painel geral da empresa mostrando claramente o desempenho de segurança de alimentos/qualidade.
- Avaliar como a alta direção avalia o desempenho da segurança de alimentos/qualidade. Por exemplo, uma pesquisa de pessoal que é executada periodicamente, especificamente relacionados à segurança/qualidade de alimentos, incluindo a cultura de segurança e qualidade de alimentos da organização.
- Avaliar como as reclamações e problemas de não conformidade são gerenciados pela organização e pela alta direção, incluindo uma revisão dos relatórios de ações corretivas. Por exemplo, verificar se são identificadas tendências de reclamações semelhantes e selecionar alguns relatórios para seguir o rastro de quais ações foram tomadas, verificar o nível de análise de causa e suficiência das ações tomadas para corrigir cada um dos problemas, verificar a eficácia das ações tomadas perguntando se outras reclamações ou não conformidades de natureza semelhante foram recebidas.
- Avaliar como o aumento da produtividade afeta a segurança de alimentos e a cultura de qualidade da organização. Por exemplo, há mais NCs durante o pico Produção?
- Avalie como a organização planeja as mudanças e as gerencia, incluindo a revisão das evidências documentadas. Avalie a capacidade da alta direção de reagir, por exemplo, a reclamações de clientes ou questões de fornecedores, por amostragem de reclamações de clientes e não conformidades.
- Avalie como a organização implementa as mudanças com base nos resultados de tendências, por exemplo, verifique o resultado das análises gerenciais.

- Avalie o gerenciamento de quase-acidentes da organização e as ações tomadas a partir de quase-acidentes para impulsionar a melhoria contínua, por exemplo, onde os dados de tendências indicam que os resultados estão se aproximando de um nível inaceitável, que ação é tomada pela organização antes que o limite seja excedido?

MEDIÇÃO DE DESEMPENHO EM ATIVIDADES RELACIONADAS À SEGURANÇA DE ALIMENTOS

PERGUNTA ORIENTADORA DO	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
GFSI Como é medido o seu desempenho em segurança de alimentos?	<p>Cláusula 9.1.2</p> <p>A organização deve analisar e avaliar os dados e informações apropriados decorrentes do monitoramento e medição, incluindo os resultados das atividades de verificação relacionadas aos PPRs e ao plano de controle de riscos (ver 8.8 e 8.5.4), auditorias internas (ver 9.2) e auditorias externas.</p> <p>Cláusula 9.3.2</p> <p>Entrada de revisão de gerenciamento.</p>	<p>A avaliação deve ser incluída na entrevista com o pessoal no chão de fábrica.</p> <p>Procure evidências sobre qual feedback pessoal recebe sobre o desempenho da produção e questões de segurança de alimentos. Por exemplo, um painel geral da empresa mostrando claramente o desempenho da segurança de alimentos.</p> <p>Além disso, avalie como a alta direção avalia o desempenho da segurança de alimentos. Por exemplo, uma pesquisa de pessoal que é executada periodicamente.</p>
Como você antecipa, gerencia e responde às mudanças, aprende com o passado e se prepara para o futuro?	<p>Cláusula 6.1.1</p> <p>Ao planejar o SGSA, a organização deve considerar as questões referidas em 4.1 e os requisitos referidos em 4.2 e 4.3 e determinar os riscos e oportunidades que precisam ser abordados para:</p> <p>m) dar garantia de que o SGSA pode atingir o(s) resultado(s) pretendido(s);</p> <p>n) aumentar os efeitos desejáveis;</p> <p>o) prevenir ou reduzir efeitos indesejados;</p> <p>alcançar a melhoria contínua.</p>	<p>O processo de tomada de decisão da alta direção determina isso e deve ser tratado durante a entrevista com a alta direção. Especificamente, observe a capacidade da alta direção de reagir a, por exemplo, reclamações de clientes ou questões de fornecedores.</p>

MEDIÇÃO DE DESEMPENHO EM ATIVIDADES RELACIONADAS À SEGURANÇA DE ALIMENTOS		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
<p>Como o que você mede (por exemplo, reclamações de clientes, cumprimento de procedimentos, produtividade, etc.) influencia sua cultura de segurança de alimentos?</p> <p>Suas medições estão relacionadas ao volume/ eficiência em detrimento das medidas de segurança de alimentos?</p>	<p>Cláusula 9.1.2</p> <p>A organização deve analisar e avaliar os dados e informações apropriados decorrentes do monitoramento e medição, incluindo os resultados das atividades de verificação relacionadas aos PPRs e o plano de controle de riscos (ver 8.8 e 8.5.4), auditorias internas (ver 9.2) e auditorias externas.</p> <p>Cláusula 10.2</p> <p>A organização deve melhorar continuamente a adequação, suficiência e eficácia do SGSA.</p> <p>A alta direção deve garantir que a organização melhore continuamente a eficácia do SGSA por meio do uso de comunicação (ver 7.4), revisão gerencial (ver 9.3), auditoria interna (ver 9.2), análise dos resultados das atividades de verificação (ver 8.8.2) , validação de medida(s) de controle e combinação(s) de medida(s) de controle (ver 8.5.3), ações corretivas (ver 8.9.3) e atualização do SGSA (ver 10.3).</p>	<p>Avalie como a organização e a alta direção gerenciam reclamações e problemas de não conformidade.</p>

MEDIÇÃO DE DESEMPENHO EM ATIVIDADES RELACIONADAS À SEGURANÇA DE ALIMENTOS		
PERGUNTA ORIENTADORA GFSI	ISO 22000:2018	ORIENTAÇÃO
<p>Como você analisa seus “quase erros” e usa essas informações para conduzir melhorias em seu sistema de segurança de alimentos?</p>	<p>Cláusula 8.9.1</p> <p>A organização deve assegurar que os dados derivados do monitoramento dos PPROs e dos PCCs sejam avaliados por pessoas designadas que sejam competentes e tenham autoridade para iniciar correções e ações corretivas.</p> <p>Cláusula 10.3</p> <p>A alta direção deve garantir que o SGSA seja continuamente atualizado. Para conseguir isso, a equipe de segurança de alimentos deve avaliar o SGSA em intervalos planejados. A equipe deve considerar se é necessário revisar a análise de perigos (ver 8.5.2), o plano de controle de perigos estabelecido (ver 8.5.4) e os PPRs estabelecidos (ver 8.2). As atividades de atualização devem ser baseadas em:</p> <ul style="list-style-type: none"> p) entrada de comunicação, tanto externa como interna (ver 7.4); q) entrada de outras informações quanto à idoneidade, adequação e eficácia do SGSA; r) saída da análise dos resultados das atividades de verificação (ver 9.1.2); s) resultados da análise da gestão (ver 9.3). <p>As atividades de atualização do sistema devem ser retidas como informações documentadas e relatadas como entrada para a análise gerencial (ver 9.3).</p>	<p>Também está incluída a gestão de quase acidentes na avaliação desta cláusula.</p>

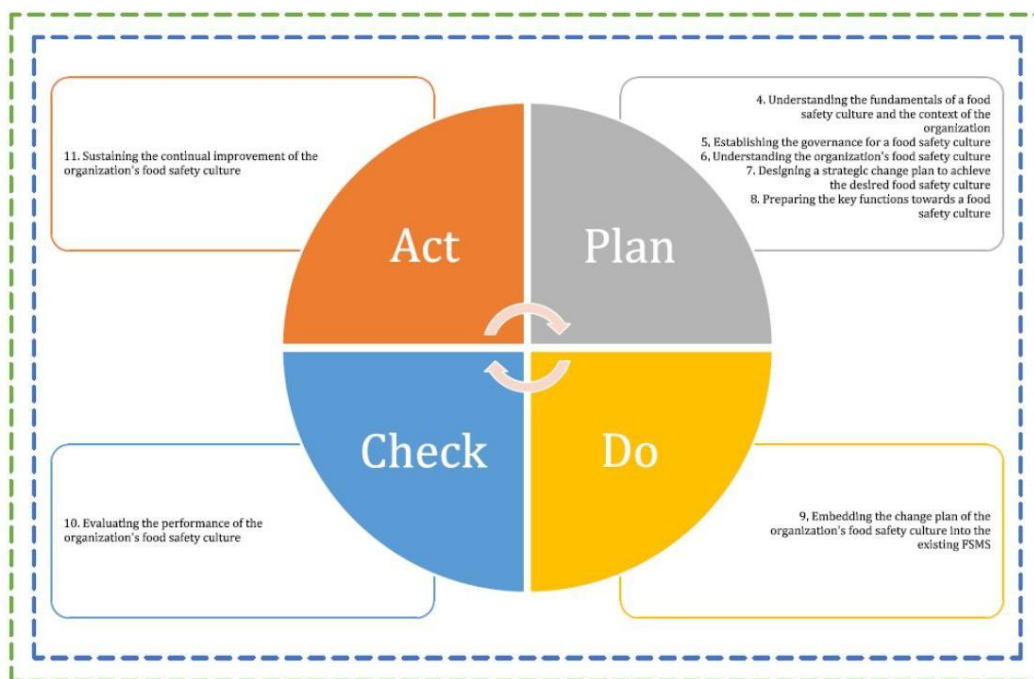
7. ORIENTAÇÃO ADICIONAL BASEADA NO PAS 320: DESENVOLVENDO E MANTENDO UMA CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS MADURA - GUIA

A British Standards Institution (BSI) desenvolveu um padrão disponível ao público para uso como orientação e recomendações consultivas que fornecem mais clareza para a implementação da segurança de alimentos e da cultura de qualidade.

Abaixo estão os aspectos a serem considerados conforme estabelecido pela PAS 3203, no entanto, além disso, o abaixo também indica onde esses aspectos podem ser integrados em seu SGSA por meio de referência cruzada com as cláusulas relevantes da ISO22000:2018 e a inclusão de qualidade:

- Compreender os fundamentos de uma cultura de segurança de alimentos (e qualidade) e o contexto da organização: *(Integrar com a cláusula 4 da ISO 22000:2018)*
 - Definir o conceito de uma cultura de segurança de alimentos (e qualidade)
 - Estabelecer a relação entre a cultura de segurança de alimentos (e qualidade) e a cultura organizacional
 - Compreender as questões internas e externas da organização
- Estabelecer a governança para uma cultura de segurança de alimentos (e qualidade): *(Integrar com a cláusula 5 da ISO22000:2018)*
 - Comprometimento, responsabilidade e consistência da alta direção;
 - Definição da visão, missão e valores da organização;
 - Estabelecer a política de cultura de segurança de alimentos (e qualidade);
 - Estabelecer e gerenciar a estrutura organizacional, responsabilidades, responsabilidades e autoridades.
- Compreender a cultura de segurança de alimentos (e qualidade) da organização: *(Integrar com a cláusula 4 da ISO 22000:2018)*
 - Determinar o atual nível de maturidade da cultura de segurança de alimentos da organização (e qualidade),
 - Determinar a cultura de segurança de alimentos (e qualidade) desejada.
- Desenhar um plano estratégico de mudança para alcançar a cultura de segurança de alimentos (e qualidade) desejada: *(Integrar com a cláusula 6 da ISO 22000:2018)*
 - Identificar os drivers de mudança,
 - Estabelecer a prontidão da organização para conduzir a mudança para atingir o objetivo desejado cultura de segurança de alimentos (e qualidade),
 - Mapear as necessidades, comportamentos, expectativas e mudanças no SGSA existente em relação às lacunas de maturidade da cultura,
 - Determinar riscos e oportunidades de segurança de alimentos (e qualidade),
 - Definir prioridades para uma mudança positiva de cultura de segurança de alimentos (e qualidade),
 - Estabelecer um plano de mudança para a cultura de segurança de alimentos (e qualidade) da organização.
- Preparar as funções-chave para uma cultura de segurança de alimentos (e qualidade): *(Integrar com a cláusula 7 da ISO22000:2018)*
 - Recursos,
 - Desenvolver competência e consciência,
 - Comunicar e atuar,
 - Documentação.

- Incorporar o plano de mudança da cultura de segurança de alimentos (e qualidade) da organização no SGSA existente: *(Integrar com a cláusula 8.1 da ISO 22000:2018)*
 - Gerenciando e incorporando mudanças
 - Gestão de interrupções e crises
- Avaliar o desempenho da cultura de segurança de alimentos (e qualidade) da organização: *(Integrar com a cláusula 9 da ISO 22000:2018)*
 - Monitoramento e medição
 - Verificando
 - Analisar, avaliar e relatar
 - Revisão de gerenciamento
- Sustentar a melhoria contínua da segurança de alimentos (e qualidade) da organização cultura: *(Integrar com a cláusula 10 da ISO 22000:2018)*
 - Melhoria contínua
 - Relatar quase acidentes
 - Aplicando intervenções
 - Reconhecer as pessoas e celebrar os ganhos
 - Atualizando



NOTE The processes on the figure are numbered according to the clause in which they are discussed in this PAS.

Key

- Organizational culture and its context
- Food safety culture

Figura 1 – Ciclo PDCA (Plan-Do-Check-Act) para Cultura de Segurança de alimentos³

O PAS 320 está disponível gratuitamente para download no site do BSI.

8. REFERÊNCIAS

1. FSSC 22000 V6 Requisito adicional
2. ISO 22000:2018 Sistemas de gestão de segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar
3. PAS 320:2023 Desenvolvendo e sustentando uma cultura madura de segurança de alimentos – Guia.