



ESQUEMA FSSC 22000 VERSÃO 5

VERSÃO 5 | MAIO 2019

DIREITOS AUTORAIS

Copyright © 2019, Fundação FSSC 22000

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida e/ou publicada sob qualquer forma, por meio de impressos, fotocópia, microfilme, gravação ou qualquer outro método ou tecnologia, sem a autorização por escrito da Fundação FSSC 22000.

Fundação FSSC 22000

P.O. Box 693

4200 AR Gorinchem, Holanda

Tel. +31 183 645028

Website: www.fssc22000.com

E-mail: info@fssc22000.com

TRADUÇÕES

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

CONTEÚDOS GERAIS

INTRODUÇÃO	4
PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA	6
PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS	20
PARTE 3 REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO	26
PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO	40
PARTE 5 REQUISITOS PARA ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO	51
PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO	56
APÊNDICE 1: DEFINIÇÕES	67
APÊNDICE 2: REFERÊNCIAS	74

INTRODUÇÃO

Com uma população mundial em crescimento, há uma crescente necessidade de produtos alimentares acessíveis, seguros e de boa qualidade. Para atender a essa necessidade, a FSSC 22000 fornece uma plataforma de garantia de marca de confiança para a indústria de alimentos. O principal nesta missão é a disponibilidade do Esquema de Certificação FSSC 22000 para os sistemas de gestão de segurança de alimentos. Este documento contém a nova Versão 5 do Esquema FSSC 22000 publicada em Maio de 2019. Os principais fatores que iniciaram o desenvolvimento desta versão foram:

- publicação da nova norma ISO 22000:2018 em 19 de junho de 2018;
- período de 3 anos para a transição para a nova norma ISO 22000:2018, conforme determinado pelo Fórum Internacional de Acreditação (IAF) até 29 de junho de 2021;
- habilitar as auditorias do sistema de gestão integrada para a FSSC 22000-Qualidade;
- melhoria dos requisitos do Esquema anterior;
- conformidade com os Requisitos de Benchmarking da Iniciativa Global de Segurança de Alimentos (GFSI);
- conformidade com os requisitos do Organismo de Acreditação.

SOBRE O ESQUEMA

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

COMO O ESQUEMA É ORGANIZADO

PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA

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

PARTE 2 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

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

PARTE 3 REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

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

PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO

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

PARTE 5 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO

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

PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

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

APÊNDICE 1 DEFINIÇÕES

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

APÊNDICE 2 REFERÊNCIAS

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

ANEXOS

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

- Anexo 1 Declarações de escopo do Certificado do OC
- Anexo 2 Modelo do relatório de auditoria (FSSC 22000)
- Anexo 3 Modelo de relatório de auditoria (FSSC 22000-Qualidade)
- Anexo 4 Modelo de Certificado do OC
- Anexo 5 Escopo do certificado de acreditação do OA
- Anexo 6 OT - Especificações dos Cursos
- Anexo 7 OT - Modelos de certificado de Treinamento

PARTE 1

VISÃO GERAL DO ESQUEMA

CONTEÚDOS PARTE 1 VISÃO GERAL DO ESQUEMA

1	Introdução	8
	<i>O Esquema</i>	8
	<i>Propriedade.....</i>	8
	<i>Idioma.....</i>	8
2	Características.....	9
	<i>2.1 Finalidade e objetivos</i>	9
	<i>2.2 Natureza do esquema.....</i>	9
3	Escopo.....	10
	<i>3.1 Criação de animais (categoria A).....</i>	13
	<i>3.2 Fabricação de alimentos (categoria C).....</i>	13
	<i>3.3 Produção de alimentação animal (categoria D).....</i>	13
	<i>3.4 Catering (categoria E).....</i>	13
	<i>3.5 Varejo e atacado (categoria F).....</i>	14
	<i>3.6 Transporte e armazenamento (categoria G).....</i>	14
	<i>3.7 Produção de embalagem de alimentos e materiais de embalagem (categoria I).....</i>	14
	<i>3.8 Produção de bioquímicos (categoria K).....</i>	15
	<i>3.9 FSSC 22000 - Qualidade</i>	15
4	Programa de governança e integridade	15
	<i>Artigo 1 Fundação FSSC 22000.....</i>	15
	<i>Artigo 2 O Conselho de administração.....</i>	16
	<i>Artigo 3 Representação</i>	16
	<i>Artigo 4 Reuniões do conselho.....</i>	16
	<i>Artigo 5 Decisões do conselho</i>	17
	<i>Artigo 6 Conselho de partes interessadas.....</i>	17
	<i>Artigo 7 Programa de integridade FSSC 22000.....</i>	18
	<i>Artigo 8 Demais disposições estatutárias e requisitos.....</i>	19

1 INTRODUÇÃO

O ESQUEMA

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

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

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

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

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

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

PROPRIEDADE

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

IDIOMA

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

2 CARACTERÍSTICAS

2.1 FINALIDADE E OBJETIVOS

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

Os objetivos específicos do Esquema são:

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

A Fundação se esforça para atingir estes objetivos ao:

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

2.2 NATUREZA DO ESQUEMA

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

O Esquema:

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

3 ESCOPO

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

Tabela 1. Visão geral das (Sub)Categorias

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
A	AI	Criação de animais para carne/ leite/ ovos/ mel	Criação de animais utilizados para a produção de carnes, produção de ovos, produção de leite ou produção de mel (embalagem e armazenamento agrícola associado).	ISO 22000, ISO/TS 22002-3, Requisitos adicionais FSSC 22000
	All	Cultivo de Peixes e frutos do mar	Criação de peixes e frutos do mar utilizados para a produção de carne (embalagem e armazenamento agrícola associado).	ISO 22000, ISO/TS 22002-3, Requisitos adicionais FSSC 22000
C	CI	Processamento de produtos perecíveis de origem animal	Abate, desossa, evisceração, corte, classificação, lavagem, pasteurização, apara, cura, fermentação, defumação, congelamento, refrigeração, resfriamento, escalda Exemplos de produto final: peixes, carne, aves, ovos, produtos lácteos congelados e/ou refrigerados e produtos de peixe/frutos do mar.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
C	CII	Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal	Descascamento, secagem, embalagem, classificação, lavagem, enxague, transporte por canaleta, apara, corte em fatias, pasteurização, torrefação, escalda, descascar, arrefecimento, refrigeração, congelamento e produto final. Exemplos de produto final: refrigerados ou congelados, por exemplo, frutas frescas, sucos naturais, legumes, grãos, nozes e sementes comestíveis, substitutos da carne com base em materiais vegetais (por exemplo, soja)	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
	CIII	Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos mistos)	Misturar, cozinhar, embalar, resfriamento em conjunto, refrigeração, congelamento Produtos finais, por exemplo, produtos mistos, pizza, lasanha, sanduíche, almôndegas, refeições prontas para comer.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
	CIV	Processamento de produtos estáveis ao ambiente	Misturar, cozinhar, embalar, engarrafar, produção de cerveja, secagem, pressionar, trituração, mistura, torrefação, refinação, agrupamento, destilação, secagem, conservas, pasteurização, esterilização. Exemplos de produto final: produtos enlatados, biscoitos, pão, snacks, óleo, água potável, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, massas, farinha, açúcar, sal para alimentos, produtos lácteos longa vida, margarinas.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
D	DI	Produção de alimentos para animais	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semi-processados ou brutos, que são destinados à alimentação de animais para produção de alimentos.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000
	DIIa	Produção de alimento para pets (apenas para cães e gatos).	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semi-processados ou brutos, que são destinados à alimentação de animais que não são para produção de alimentos, sendo cães e gatos. Exemplos: Alimentos secos e húmidos para pets, guloseimas, resfriados, refrigerados, congelados e estáveis ao ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000
	DIIb	Produção de alimentos para pets (para outros pets).	Produção de produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semi-processados ou brutos, que são destinados à alimentação de animais que não são para produção de alimentos, diferentes de cães e gatos. Exemplos: Alimentos secos e húmidos para pets, guloseimas, resfriados, refrigerados, congelados e estáveis ao ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000
E	EI	Catering	Atividades em restaurantes, hotéis, refeitórios no local de trabalho, manipulação de alimentos em sites remotos, transporte e entrega diretamente aos consumidores. Atividades para lojas de cafés, caminhões de alimentos, catering de eventos.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000

Categoria	Subcategoria	Descrição	Exemplo de atividades e produtos incluídos	Documentos Normativos
F	FI	Varejo/Atacado	<p>Atividades: recebimento, coleta, armazenamento, exibição de produtos alimentares, expedição, transporte e entrega</p> <p>Exemplos: supermercados; hipermercados; lojas de conveniência; pague e leve; lojas em massa/clubes, atacadistas que vendem a restaurantes.</p>	<p>ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000</p>
G	GI	Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos perecíveis (alimentos e alimentos para animais)	<p>Transporte e armazenamento com temperaturas de resfriamento, refrigeração ou congelamento. Atividades adicionais como a reembalagem de produtos embalados, congelamento e descongelamento.</p>	<p>ISO 22000:2018, NEN/NTA 8069:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000</p>
	GII	Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e alimentos para animais, estáveis ao ambiente.	<p>Transporte e armazenamento. Atividades adicionais como a reembalagem de produtos embalados.</p>	<p>ISO 22000:2018, NEN/NTA 8069:2016, Requisitos adicionais FSSC 22000</p>
I	I	Produção de embalagem de alimentos e materiais de embalagem.	<p>Todas as atividades de fabricação para plásticos, papelão, papel, metal, vidro, madeira e outros materiais a serem usados como materiais de embalagem na indústria de alimentos/ alimentos para animais.</p> <p>Exemplos: Garrafas, caixas, jarras, barris, cortiça, latas; dispositivos para o fechamento de materiais de embalagem, tais como fitas, tiras de plástico, ou outros caso o fabricante possa provar que pertencem ao material de embalagem de alimentos/alimentos para animais; Produção de rótulos com contato direto com o alimento.</p>	<p>ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, Requisitos adicionais FSSC 22000</p>
K	K	Produção de (Bio) químicos	<p>Mistura, cozimento, embalagem, destilação, secagem, enlatamento, esterilização para todos os produtos a temperatura ambiente, temperaturas refrigeradas ou congeladas.</p> <p>Produtos finais: por exemplo, aditivos de alimentos e alimentos para animais, vitaminas, minerais, bioculturas, aromas, enzimas e auxiliares de processamento, gases como ingredientes e/ou gás de embalagem.</p>	<p>ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, Requisitos adicionais FSSC 22000</p>

3.1 CRIAÇÃO DE ANIMAIS (CATEGORIA A)

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

3.2 FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS (CATEGORIA C)

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

- a) Processamento de produtos perecíveis de origem animal. Produção de produtos de origem animal, incluindo peixes e frutos do mar, carne, aves, ovos, lácteos e produtos de peixe.
- b) Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal. Produção de produtos de origem vegetal, incluindo frutas frescas e sucos frescos, legumes, grãos, nozes e sementes comestíveis, gelo.
- c) Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal. Produção de produtos de origem animal e vegetal misturados, incluindo pizza, lasanha, sanduíche, almôndegas, refeições prontas.
- d) Processamento de produtos estáveis à temperatura ambiente, Produção de produtos alimentares de qualquer fonte que são armazenados e vendidos à temperatura ambiente, incluindo alimentos enlatados, biscoitos, pão, snacks, óleo, água potável, bebidas, massas, farinha, açúcar, sal alimentar.

3.3 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CATEGORIA D)

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

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

3.4 CATERING (CATEGORIA E)

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

Exemplos disso são:

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

3.5 VAREJO E ATACADO (CATEGORIA F)

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

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

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

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

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

3.6 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO (CATEGORIA G)

A categoria G da cadeia alimentar se aplica aos fornecedores de serviços logísticos de terceiros que fisicamente armazenam e/ou transportam alimentos, alimentos para animais ou materiais de embalagem para alimento/ alimento para animais, mas não se apropria no produto. Pode incluir atividades adicionais como atividades de reembalagem de produtos embalados, congelamento e descongelamento. Fabricantes que apenas armazenam e/ou transportam seu(s) próprio(s) produto(s) não presta um serviço aos outros e, portanto, não devem ser auditados sob esta categoria.

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

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

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

O material de embalagem usado para cuidados pessoais, farmacêuticos ou outros usos estão fora do escopo da norma. Talheres descartáveis só podem ser certificados quando vendidos juntos (e como parte) do produto alimentar. Os exemplos são colheres que são embaladas com iogurte, garfos ou palitos embalados com alimentos prontos para comer.

3.8 PRODUÇÃO DE BIOQUÍMICOS (CATEGORIA K)

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

3.9 FSSC 22000 - QUALIDADE

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

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

4 PROGRAMA DE GOVERNANÇA E INTEGRIDADE

ARTIGO 1 FUNDAÇÃO FSSC 22000

1.1 A Fundação tem como seus objetivos estatutários:

- a) Promover a aplicação de sistemas de segurança de alimentos e gestão de qualidade;
- b) Desenvolver, preparar, gerenciar e alterar a certificação de segurança de alimentos e os sistemas de inspeção na área de segurança de alimentos e qualidade;
- c) Promover o reconhecimento nacional e internacional e a aceitação geral dos sistemas que desenvolveu para a segurança de alimentos e qualidade;
- d) Executar campanhas informativas e fornecer informações sobre segurança de alimentos e qualidade;
- e) Prestar serviços de suporte para a certificação de sistemas de segurança de alimentos na área de segurança de alimentos e qualidade;
- f) Executar todas as outras ações que estejam relacionadas no sentido mais amplo possível com o mencionado antes ou que de alguma forma possam ser benéficas a estas.

1.2 A Fundação se esforça para atingir estes objetivos ao:

- a) Celebrar acordos com organismos de certificação;
- b) Tomar as medidas adequadas em caso de abuso ou uso indevido dos certificados emitidos pelos Organismos de Certificação credenciados;
- c) Tomar as medidas adequadas em caso de abuso ou uso indevido do logotipo da Fundação;
- d) Apoiar, supervisionar e financiar outras fundações e organizações que se esforçam para atingir objetivos similares ou parcialmente similares aos mencionados neste Artigo.

ARTIGO 2 O CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

- 2.1 O conselho de administração da Fundação, doravante designado como “o Conselho”, consiste em pelo menos três membros.
- 2.2 O Conselho nunca pode consistir de uma maioria de membros que representam os interesses de um dos grupos de partes interessadas envolvidas. Os grupos de partes interessadas neste contexto são partes interessadas ou Organismos de Certificação ou titulares de certificados ou organizações que pretendem ser titulares da certificação.
- 2.3 O Conselho deve preencher quaisquer vagas que possam surgir com a devida observância do acima exposto. As nomeações são feitas por resolução do Conselho.
- 2.4 Os membros do Conselho têm mandatos de 5 anos. Podem ser reconduzidos em suas funções apenas duas vezes. Desta forma, somente tornam-se elegíveis para a nomeação para o Conselho pelo menos um ano após o término de seu último mandato. O Conselho deve usar o prazo prescrito para elaborar uma lista de aposentadoria. Além disso, o Conselho deve assegurar que as saídas ao final do mandato não coloquem em risco o seu funcionamento equilibrado.
- 2.5 O Conselho deve eleger um presidente e um tesoureiro entre os seus membros. O Conselho também deve nomear um secretário para realizar todas as atividades administrativas necessárias. A mesma pessoa pode ter a função de secretário e tesoureiro. O Conselho pode nomear substitutos para o presidente, secretário e/ou tesoureiro entre os seus membros. Os substitutos exercem estas funções durante a ausência dos titulares ou sua incapacidade para agir. Caso o secretário não seja um membro do Conselho, ele/ela apenas deve ter um papel consultivo.

ARTIGO 3 REPRESENTAÇÃO

- 3.1 A Fundação é representada pelo Conselho ou dois membros do Conselho agindo conjuntamente.
- 3.2 O Conselho pode conceder a um membro do Conselho ou a um terceiro uma procuração para representar a Fundação dentro dos limites da procuração e as limitações desta Parte do Esquema e/ou legislação aplicável.

ARTIGO 4 REUNIÕES DO CONSELHO

- 4.1 O Conselho deve se reunir pelo menos uma vez a cada ano e, além disso, sempre que o Presidente ou pelo menos dois membros do Conselho o considerem necessário.
- 4.2 Os membros do Conselho têm o direito que outro membro do Conselho os represente em uma reunião após tal autorização por escrito ser dada e que o Presidente da reunião considere suficiente. Um membro do Conselho só pode agir como procurador de outro membro do Conselho.

- 4.3 Se o mesmo foi mencionado na convocação, cada membro do Conselho tem o direito, pessoalmente ou através de uma procuração por escrito, através de um meio eletrônico de comunicação, por exemplo, através de uma conferência ou vídeo chamada, de participar na reunião do Conselho, a usar a palavra na reunião, e exercer o direito de voto, uma vez que o membro do Conselho possa ser identificado através dos meios eletrônicos de comunicação, possa tomar conhecimento dos procedimentos da reunião diretamente e possa participar em todas as deliberações.
- 4.4. O Conselho está autorizado a definir as condições para o uso de meios eletrônicos de comunicação. Se o conselho exerce essa autoridade, as condições devem ser publicadas na convocação.

ARTIGO 5 DECISÕES DO CONSELHO

- 5.1 O Conselho pode aprovar resoluções dentro e fora das reuniões. A menos que estes artigos estipulem o contrário, a resolução só pode ser aprovada em uma reunião em que a maioria dos membros atuais estejam presentes. Uma decisão tomada fora de uma reunião exige a unanimidade de votos escritos de todos os membros atuais do Conselho. Se as disposições destes artigos sobre a convocação para a reunião foram violados, o Conselho ainda pode aprovar resoluções de forma juridicamente válida, desde que os membros do Conselho não presentes na reunião tenham declarado por escrito antes da reunião que eles não têm nada contra a tomada de decisões.
- 5.2 A votação será oral, a menos que um membro do Conselho solicite um voto escrito.
- 5.3 A menos que estes artigos determinem o contrário, o Conselho deve adotar propostas por maioria simples de votos expressos.
- 5.4 Se não houver uma maioria no primeiro escrutínio em caso de votação sobre a nomeação de pessoas, uma nova votação será realizada. Se a maioria não é alcançada após a segunda votação, um voto provisório decidirá quais pessoas permanecerão na disputa. Se uma votação em pessoas resultar em um empate, lotes serão sorteados para decidir quem foi eleito; se uma eleição sobre outros itens resultar em votação empatada, a proposta será rejeitada.

ARTIGO 6 CONSELHO DE PARTES INTERESSADAS

- 6.1 O Conselho nomeia um Conselho de Partes Interessadas, doravante denominado como "BoS", do qual determina o número de membros e deve nomear ou reconduzir o seu Presidente. Um membro do Conselho não pode ser nomeado como membro do BoS, mas o secretário da Fundação pode atuar como Secretário do BoS, tendo um papel consultivo, não tendo quaisquer direitos de voto. O Presidente conduz as reuniões do BoS e deve ser independente. O BoS é composto de representantes das partes interessadas no domínio da certificação FSSC 22000, credenciação e promoção.
- 6.2 O BoS aconselha o Conselho na concepção, desenvolvimento, alterações e emenda do Esquema, incluindo a interpretação das cláusulas, escopos, credenciamentos, métodos de

trabalho, métodos e frequência com o qual os Organismos de Certificação são inspecionados, procedimentos de reclamação e padrões de especialização dos auditores.

- 6.3 O Conselho deve adotar o conselho do BoS referido no item 6.2 deste artigo, a menos que esteja em conflito com quaisquer disposições estatutárias, ou esteja em conflito com qualquer requisito que a Fundação deva cumprir no contexto do credenciamento, ou se o Conselho é da opinião que, considerando todos os interesses relevantes de todas as partes interessadas, os interesses da Fundação sejam opostos à adoção do Conselho. Neste caso, a Fundação deve informar o BoS por escrito, tendo o BoS o direito de convocar uma reunião para discutir isso.
- 6.4 Com relação ao Artigo 9, parágrafo 3 dos Estatutos da Fundação, o BoS deve, a partir de seus membros, nomear uma Comissão de Sanção, consistindo de pelo menos 3 membros e presidida pelo presidente independente do BoS. A Comissão tem a tarefa de decidir em nome do BoS sobre as sanções a serem impostas aos Organismos de Certificação licenciados em conformidade com o Programa de Integridade e Política de Sanção conforme estabelecido pelo BoS.
- 6.5 O BoS pode nomear uma Comissão Consultiva que pode incluir membros do BoS, peritos externos, representantes de organizações de grupo de organismos de certificação, representantes da indústria, representantes de instituições científicas e públicas, para aconselhar o BoS sobre as decisões a serem tomadas com relação aos conteúdos e a aplicação do Esquema. O BoS deve em qualquer caso, considerar tais conselhos, mas não é obrigado a segui-los.
- 6.6 O BoS decidirá sobre os Termos de Referência para as Comissões de Sanção e Consultiva.

ARTIGO 7 PROGRAMA DE INTEGRIDADE FSSC 22000

- 7.1 O Programa de Integridade FSSC 22000 consiste dos seguintes elementos:
- Contrato padrão com os organismos de certificação;
 - Um programa de análises documentais conduzidas por KPI de relatórios de auditoria completa, conforme determinado pelo Conselho;
 - Um programa de análises conduzidas por KPI de relatórios de auditoria, conforme determinado pelo Conselho;
 - Registro de todos os auditores qualificados sob o Esquema;
 - Um programa de auditorias documentais e testemunhadas conforme determinado pelo Conselho;
 - Um programa para auditorias não anunciadas obrigatórias por Organismos de Certificação contratados, conforme determinado pelo Conselho;
 - Todos os demais programas, procedimentos e medidas que, a qualquer momento, podem ser exigidos pela versão atual dos requisitos definidos pela Iniciativa Global de Segurança de Alimentos.
- 7.2. A Fundação deve nomear um perito independente para avaliar os resultados dos programas acima mencionados, reportando-se ao Conselho.

- 7.3 O Conselho deve manter uma política de sanção consistindo de um sistema de avisos por escrito e cartões amarelos e vermelhos, com base nas não conformidades maiores e menores nos programas.
- 7.4 As partes diretamente interessadas podem interpor recurso por escrito contra as decisões de sanção tomadas pelo Conselho.
- 7.5 O Conselho tornará pública a maneira pela qual qualquer parte interessada pode apresentar reclamações contra qualquer dos aspectos do Esquema.
- 7.6 A Fundação deve manter um registro público de todos os certificados devidamente emitidos com base no Esquema, protegendo todas as informações sobre as organizações certificadas que devem ser tratadas como confidenciais.
- 7.7 O Conselho pode, em consulta com o BoS, decidir sobre disposições específicas sobre a acreditação dos OCs e memorando de entendimento entre a Fundação e Organismos de Acreditação, que podem ir além das disposições previstas no Esquema.
- 7.8 O contrato padrão com os organismos de certificação, conforme referidos acima, conterá as disposições para o uso do logotipo FSSC 22000 e a infraestrutura de TI da Fundação apoiando o processo de auditoria e o processo de registro da auditoria.

ARTIGO 8 DEMAIS DISPOSIÇÕES ESTATUTÁRIAS E REQUISITOS

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

PARTE 2

REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

CONTEÚDOS PARTE 2 REQUISITOS PARA ORGANIZAÇÕES A SEREM AUDITADAS

1	Finalidade.....	22
2	Requisitos.....	22
2.1	<i>Geral.....</i>	22
2.2	<i>ISO 22000.....</i>	22
2.3	<i>ISO 9001.....</i>	22
2.4	<i>Programas de pré-requisito.....</i>	22
2.5	<i>Requisitos adicionais FSSC 22000.....</i>	23

1 FINALIDADE

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

2 REQUISITOS

2.1 GERAL

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

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

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

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

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

2.2 ISO 22000

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

2.3 ISO 9001

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

2.4 PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO

O Sistema especifica a aplicação obrigatória de especificações técnicas detalhando os programas de pré-requisitos (PPRs) conforme referenciado na cláusula 8.2 da ISO 22000:2018. Estes

requisitos PPR estão especificados nas séries ISO/TS 22002-x, NEN/NTA 8059 e/ou nas normas BSI/PAS 221.

2.5 REQUISITOS ADICIONAIS FSSC 22000

2.5.1 GESTÃO DE SERVIÇOS

Além da cláusula 7.1.6 da ISO 22000:2018, a organização deve assegurar que no caso de serviços de análise de laboratório externo serem utilizados para a verificação e/ou validação da segurança de alimentos, estas sejam realizadas por um laboratório competente que tem a capacidade de produzir resultados de testes precisos e reproduzíveis utilizando métodos de testes validados e melhores práticas (por exemplo, a participação bem sucedida em programas de testes de proficiência, programas regulamentares aprovados ou credenciamento para normas internacionais como a ISO 17025).

2.5.2 ROTULAGEM DE PRODUTOS

Além da cláusula 8.5.1.3 da ISO 22000:2018, a organização deve assegurar que os produtos acabados são rotulados de acordo com todos os requisitos legais e regulamentares aplicáveis à segurança de alimentos (incluindo alérgenos) no país de venda pretendida.

2.5.3 DEFESA DOS ALIMENTOS

2.5.3.1 AVALIAÇÃO DE AMEAÇA

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

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

2.5.3.2 PLANO

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

2.5.4 MITIGAÇÃO DE FRAUDE ALIMENTAR

2.5.4.1 AVALIAÇÃO DE VULNERABILIDADE

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

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

2.5.4.2 PLANO

- a) A organização deve ter um plano de mitigação de fraude alimentar documentado especificando as medidas de mitigação relativas aos processos e produtos no âmbito da SGSA da organização.

- b) O plano de mitigação de fraude alimentar deve ser apoiado pelo SGSA da organização.
- c) O plano deve cumprir a legislação aplicável e ser mantido atualizado.

2.5.5 USO DO LOGOTIPO

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

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

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

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

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

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

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

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

A organização deve ter em vigor:

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

2.5.8 FORMULAÇÃO DE PRODUTOS (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIA D)

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

2.5.9 TRANSPORTE E ENTREGA (CADEIA ALIMENTAR CATEGORIA FI)

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

PARTE 3

REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 3 REQUISITOS PARA O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

1	Finalidade	28
2	Geral	28
3	Recursos	28
4	Processo de contrato	28
4.1	<i>Solicitação</i>	28
4.2	<i>Escopo</i>	28
4.3	<i>Duração da Auditoria</i>	28
4.4	<i>Contrato</i>	31
5	Planejamento e gestão de auditorias	32
5.1	<i>Geral</i>	32
5.2	<i>Múltiplas funções entre mais de um site</i>	32
5.3	<i>Certificação de multi-sites</i>	33
5.4	<i>Auditorias não anunciadas</i>	34
5.5	<i>Auditorias remotas</i>	35
5.6	<i>Transferência de certificação</i>	35
5.7	<i>Auditorias de upgrade</i>	35
5.8	<i>Auditorias de transição</i>	35
5.9	<i>Alocação da equipe de auditoria</i>	35
5.10	<i>Gestão de eventos graves</i>	36
6	Relatório de auditoria	37
6.1	<i>Relatório escrito</i>	37
6.2	<i>Não conformidades</i>	37
7	PROCESSO DE DECISÃO DA CERTIFICAÇÃO	39
7.1	<i>Geral</i>	39
7.2	<i>Forma e conteúdo do certificado</i>	39
7.3	<i>Suspensão, revogação e redução de escopo do certificado</i>	40
8	Dados e documentação do Portal	40

1 FINALIDADE

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

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

2 GERAL

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

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

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

3 RECURSOS

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

4 PROCESSO DE CONTRATO

4.1 SOLICITAÇÃO

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

4.2 ESCOPO

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

4.3 DURAÇÃO DA AUDITORIA

O OC deve calcular o tempo de auditoria com base nas informações coletadas na solicitação da organização e seguindo os requisitos da ISO/IEC 17021-1, ISO/TS 22003 e FSSC 22000 como a seguir:

- a) a duração de um dia de auditoria normalmente é oito (8) horas; a duração efetiva da auditoria on-site (atividade realizada presencialmente no site) não inclui uma pausa de almoço (a menos que contrarie a legislação local);

- b) o cálculo do tempo de auditoria para a FSSC 22000 deve ser documentado pelo OC, incluindo as justificativas para a redução ou adição de tempo com base na duração mínima de auditoria;
- c) a duração da auditoria on-site deve ser indicada nas horas de trabalho do auditor, mostrando o tempo gasto no local e deve coincidir com o plano de auditoria e os desvios devem ser registrados (incluindo as motivações);
- d) o tempo de auditoria on-site não inclui o planejamento, relatórios ou atividades de viagem, apenas o tempo de auditoria real on-site;
- e) o tempo de auditoria on-site só se aplica aos auditores que sejam auditores FSSC 2200 plenamente qualificados e registrados;
- f) onde a auditoria FSSC 22000 é realizada em combinação ou integração com outras auditorias de segurança de alimentos como uma auditoria combinada, o tempo de auditoria declarado no relatório deve ser a auditoria combinada total e deve coincidir com o plano de auditoria. A duração total da auditoria é então mais longa que a FSSC 22000 sozinha. Isto é considerado um aumento na duração da auditoria e a razão para isso deve ser justificada.

4.3.1 CÁLCULO DE TEMPO DE AUDITORIA BÁSICA (ÚNICO LOCAL)

O tempo total de auditoria on-site (para um único site) é definido como $T_s + T_{FSSC}$ onde:

- a) $T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$ calculado de acordo com a ISO/TS 22003:2013; e
- b) T_{FSSC} deve ser calculado como a seguir:
 - i) 0.5 auditor dia (4 horas de trabalho) on-site quando a empresa possui menos de 250 FTE (funcionários em tempo integral) e 1 ou 2 estudos HACCP.
 - ii) 1.0 auditor dia (8 horas de trabalho) on-site quando a empresa possui 250 FTE ou mais; ou 3 ou mais estudos HACCP.

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

Exceção: A redução adicional só é permitida para sites com processos simples, tendo 5 FTE ou menos e no máximo 1 estudo HACCP. Para tais sites, uma redução no tempo de auditoria on-site (T_{FSSC}) pode ser feito, mas o tempo total $T_s + T_{FSSC}$ deve ser no mínimo de um dia.

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

- a) Pelo menos 0,25 auditor dia (2 horas de trabalho) deve ser adicionado ao tempo da auditoria FSSC 22000 on-site para a preparação da auditoria.
- b) Pelo menos 0,5 auditor dia (4 horas de trabalho) deve ser adicionado ao tempo da auditoria FSSC 22000 on-site para os relatórios da auditoria.

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

4.3.2 AUDITORIAS DE MANUTENÇÃO E RECERTIFICAÇÃO

- a) Auditorias de manutenção: a duração de auditoria on-site deve ser (um terço de T_s) + (T_{FSSC}), mais qualquer outro tempo adicional de auditoria (conforme o §4.3.3 abaixo).
- b) Auditorias de recertificação: a duração de auditoria on-site deve ser (dois terços de T_s) + (T_{FSSC}), mais qualquer outro tempo adicional de auditoria (conforme o §4.3.3 abaixo).

Em ambos os tipos de auditoria, a duração mínima para T_s é 1 dia conforme a ISO/TS 22003, Anexo B. Isto torna a duração mínima da auditoria FSSC 22000 básica de 1.5 dias, independentemente do tipo de auditoria.

Nota: Para a subcategoria A, a ISO/TS 22003:2013 define uma duração mínima de auditoria de 0.5 dia, a duração mínima da auditoria FSSC 22000 será para esta categoria de 1 dia).

Se após o cálculo o resultado for um número decimal, o número de dias deve ser ajustado ao meio dia mais próximo (por exemplo, 5.3 dias de auditoria se torna 5.5).

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

A duração mínima da auditoria para as auditorias anuais deve sempre ser respeitada.

4.3.3 TEMPO ADICIONAL DE AUDITORIA

Um tempo adicional será exigido nas seguintes situações:

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

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

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

4.3.4 FSSC 22000-QUALIDADE

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

4.3.5 TRANSIÇÃO PARA FSSC 22000

- 1) Na transição da HACCP holandesa, ISO 22000 ou uma certificação reconhecida pela GFSI para a certificação FSSC 22000, o tempo mínimo da auditoria on-site da certificação FSSC 22000 deve ser dois terços do tempo de auditoria da certificação inicial, com no mínimo 1 auditor dia (8 horas de trabalho) on-site mais o T_{FSSC} conforme definido no §4.3.1. A auditoria de transição deve resultar em um certificado FSSC 22000 com uma validade de três (3) anos.
- 2) A transição para o FSSC 22000-Qualidade só é possível quando a organização possui um certificado válido ISO 22000 ou FSSC 22000 E um certificado válido ISO 9001. Nesse caso, a duração da auditoria é dois terços do tempo de auditoria inicial combinada (ver o 4.3.4.) mais o T_{FSSC} .

4.4 CONTRATO

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

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

- 1) a posse do certificado e do conteúdo do relatório de auditoria deve mantida pelo OC;
- 2) a pedido das autoridades de segurança de alimentos, as informações relacionadas ao processo de certificação e auditoria devem ser compartilhadas;
- 3) condições sob as quais o contrato de certificação pode ser rescindido;
- 4) condições sob as quais o certificado pode ser utilizado pela organização certificada;
- 5) termos de confidencialidade em relação às informações coletadas pelo OC durante o processo de certificação;
- 6) a organização certificada permite que o OC compartilhe as informações quando exigido pela lei por autoridades governamentais e/ou pela Fundação;
- 7) procedimentos para a gestão da não conformidade;
- 8) procedimentos para reclamações e recursos;
- 9) inclusão de informações sobre o status do certificado da organização no site e no Portal FSSC 22000;
- 10) cooperação permitindo avaliações testemunhadas pelo OA e/ou a Fundação quando solicitado;
- 11) obrigações de comunicação de organizações certificadas ao OC dentro de 3 dias úteis em relação ao seguinte:
 - a) quaisquer alterações significativas que afetem a conformidade com os requisitos do Esquema e a obtenção de conselho do OC em casos em que haja dúvidas sobre a importância de uma alteração;

- b) eventos graves que tenham impacto no SGSA ou SGSAQ, legalidade e/ou integridade da certificação, que incluam processos judiciais, perseguições, situações que constituam ameaças graves à segurança de alimentos, qualidade ou integridade da certificação como resultado de desastres naturais ou causados pelo homem (por exemplo, guerra, greve, terrorismo, crime, inundação, terremoto, pirataria informática maliciosa, etc.);
- c) eventos públicos de segurança de alimentos (como por exemplo, recalls públicos, calamidades, surtos de segurança de alimentos etc.);
- d) alterações no nome da organização, endereço de contato e detalhes do local;
- e) alterações na organização (por exemplo, status jurídico, comercial, organizacional ou propriedade) e gestão (por exemplo, principal pessoal gerencial, decisor ou técnico);
- f) alterações no sistema de gestão, escopo das operações e categorias de produtos abrangidos pelo sistema de gestão certificado;
- g) quaisquer outras alterações que tornem as informações no certificado imprecisas.

5 PLANEJAMENTO E GESTÃO DE AUDITORIAS

5.1 GERAL

- 1) As auditorias anuais devem ocorrer para garantir a validade do certificado ou que a recertificação seja concedida antes da data do término da validade do certificado.
- 2) A auditoria anual deve ser realizada on-site, nas instalações da organização e é uma auditoria completa em relação a todos os requisitos do Esquema.
- 3) A auditoria deve ser realizada no idioma mutuamente acordado. Um intérprete pode ser adicionado à equipe pelo OC para oferecer suporte aos membros da equipe de auditoria.
- 4) O OC deve operar discretamente em caso de emergências (por exemplo, incêndio, grande evento catastrófico, outra auditoria em andamento).
- 5) O OC deve executar as auditorias de Fase 1 e Fase 2 para a certificação inicial de acordo com os requisitos da ISO/IEC 17021-1.
- 6) O intervalo entre as auditorias de Fase 1 e Fase 2 não deve ser superior a 6 meses. A Fase 1 deve ser repetida se um intervalo mais longo for necessário.
- 7) O ciclo de 3 anos da certificação (ISO/IEC 17021-1 §9.1.3) deve ser respeitado em todos os momentos.

5.2 MÚLTIPLAS FUNÇÕES ENTRE MAIS DE UM SITE

5.2.1 FUNÇÕES DA SEDE

- 1) Em todos os casos em que as funções pertinentes para a certificação são controladas por uma Sede (tais como compras, aprovação de fornecedor, garantia de qualidade), o Esquema exige que estas funções sejam auditadas entrevistando o pessoal descrito no sistema de gestão de segurança de alimentos, como tendo a autoridade (delegada) e responsabilidade por estas funções. Esta auditoria da Sede deve ser documentada.
- 2) As funções na Sede devem ser auditadas separadamente onde não sejam parte de um site sendo avaliado.

- 3) Todos os sites pertencentes ao grupo devem ter:
 - a. uma auditoria separada,
 - b. um relatório separado e
 - c. um certificado separado.
- 4) A auditoria da Sede deve ser realizada antes da auditoria dos sites.
- 5) A auditoria posterior no(s) outro(s) site(s) incluirá uma confirmação de que os requisitos estabelecidos pela Sede estejam adequadamente incorporados nos documentos do site específico e implementados na prática.
- 6) Os relatórios da auditoria do site e o certificado devem indicar quais funções e/ou processos do SGSA que foram auditados na Sede.
- 7) Todos os sites individuais devem ser auditados dentro de um prazo de 12 meses a partir da auditoria da Sede.
- 8) A Sede não pode receber um certificado separado.
- 9) A Sede é mencionada no certificado do site pelo uso de palavras, tais como

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

5.2.2 ATIVIDADES OFF-SITE

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

5.3 CERTIFICAÇÃO DE MULTI-SITES

A certificação de multi-sites (incluindo amostragem) só é permitida para as seguintes (sub)categorias de cadeia alimentar:

- 1) A – Criação de Animais
- 2) E – Catering
- 3) FI – Varejo/atacado
- 4) G – Armazenamento e distribuição.

Ao aplicar a certificação de multi-sites todos os requisitos da IAF MD 1 deve ser cumpridos, exceto:

- parágrafo 6.1.3 (tamanho da amostra). Este parágrafo da IAF MD 1 deve ser substituído pelo regime de amostragem da ISO/TS 22003:2013 parágrafo 9.1.5.4.
- parágrafo 7.3: Para o cálculo do tempo de auditoria, veja 4.3.3 onde os mesmos princípios para a Sede podem ser utilizados para a função central.

Cada site (mais a função central) deve ter seu próprio relatório (ver a seção 6). O certificado deve ser um certificado de grupo.

5.4 AUDITORIAS NÃO ANUNCIADAS

5.4.1 FREQUÊNCIA

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

5.4.2 EXECUÇÃO

- 1) O OC define a data da auditoria não anunciada normalmente entre 8-12 meses após a auditoria anterior (mas respeitando o planejamento da recertificação). A consequência disso pode ser que a auditoria não seja realizada anualmente (conforme requerido pelo §5.1).
- 2) O site não deve ser notificado com antecedência sobre a data da auditoria não anunciada e o plano de auditoria não deve ser compartilhado até a reunião de abertura.
- 3) A auditoria não anunciada ocorre durante o horário de expediente operacional normal, inclusive em turnos noturnos quando necessário.
- 4) Os dias de restrição podem ser acordados previamente entre o OC e a organização certificada.
- 5) A auditoria terá início com uma inspeção das instalações de produção, com início dentro de 1 hora após o auditor ter chegado ao local. No caso de vários edifícios no local, o auditor deve, com base nos riscos, decidir quais edifícios/instalações devem ser inspecionados e em qual ordem.
- 6) Todos os requisitos do Esquema devem ser avaliados, inclusive os processos de produção ou serviço em operação. Onde partes do plano de auditoria não possam ser auditadas, uma auditoria de follow-up (anunciada) deve ser agendada dentro de 4 semanas.
- 7) O OC decide quais das auditorias de manutenção devem ser escolhidas para a auditoria não anunciada.
- 8) Se a organização certificada se recusa a participar na auditoria não anunciada, o certificado deve ser suspenso imediatamente, e o OC deve revogar o certificado, caso a auditoria não anunciada não seja realizada dentro de um prazo de seis meses a partir da data da recusa.
- 9) A auditoria da Sede separada que controla determinados processos do SGSA pertinente à certificação separado do(s) site(s) (ver 5.2.1) deve ser anunciada. Onde as atividades da Sede são parte da auditoria de um site, esta deve ser não anunciada.
- 10) Sites secundários (atividades off-site) e o armazenamento off-site, as instalações de depósitos e distribuição também devem ser auditadas durante a auditoria não anunciada.

5.5 AUDITORIAS REMOTAS

Técnicas de auditoria assistida por computador (CAAT) podem ser utilizadas como ferramenta de auditoria remota durante as auditorias FSSC 22000, desde que os requisitos da IAF MD4 sejam atendidos.

5.6 TRANSFERÊNCIA DE CERTIFICAÇÃO

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

5.7 AUDITORIAS DE UPGRADE

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

O OC deve:

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

5.8 AUDITORIAS DE TRANSIÇÃO

- 1) As auditorias de transição da HACCP holandesa, ISO 22000 e programas de certificação reconhecidos pela GFSI com escopos equivalentes são permitidas. Para a FSSC 22000-Qualidade, as auditorias de transição são permitidas para organizações que possuam um certificado válido ISO 22000, FSSC 22000 e ISO 9001 (ver a seção 4.3.5 para a duração da auditoria).
- 2) As auditorias de transição são o início de um novo ciclo de certificação e, portanto, são uma auditoria de fase 2 (a fase 1 pode ser realizada a critério do OC).
- 3) O certificado FSSC 22000 /certificado FSSC 22000-Qualidade emitido deve ter uma validade de 3 anos.

5.9 ALOCAÇÃO DA EQUIPE DE AUDITORIA

- 1) Os membros da equipe de auditoria devem cumprir os requisitos de competência estabelecidos pela Fundação na Parte 4, capítulo 3.
- 2) A equipe de auditoria deve possuir a competência combinada para as subcategorias da cadeia alimentar que suportem o escopo da auditoria e seguir os requisitos da ISO/IEC 17021-1.
- 3) A auditoria FSSC 22000-Qualidade é uma auditoria totalmente integrada e a equipe de auditoria deve cumprir os requisitos de competência estabelecidos pela Fundação na seção 4 desta Parte.

- 4) Equipes de auditoria que conduzem auditorias integradas FSSC 22000 e ISO 9001 (FSSC 22000-Qualidade) devem cumprir coletivamente as respectivas especificações de auditor FSSC 22000-Qualidade.
- 5) O auditor líder deve sempre ser um auditor FSSC 22000 qualificado.
- 6) Não é permitido que um auditor realize mais de dois ciclos de 3 anos de certificação no mesmo site certificado como um auditor líder ou co-auditor. Se um auditor inicia a auditoria dentro de um ciclo de certificação, deve ser alternado após seis (6) anos por um mínimo de um ano.

5.10 GESTÃO DE EVENTOS GRAVES

- 1) O OC deve ter um processo para analisar auditorias planejadas quando um evento grave afeta uma organização certificada e a auditoria não possa ser executada conforme o planejado.
- 2) O OC deve avaliar os riscos de continuidade da certificação e estabelecer uma política e processo documentados, descrevendo as etapas necessárias no caso de uma organização certificada ser afetada por um evento grave.
- 3) O resultado da Avaliação de Risco e ações planejadas devem ser registrados. Os desvios do programa de auditoria e sua justificativa para as alterações devem ser registrados. Os OCs devem estabelecer em consulta com as organizações certificadas um razoável curso planejado de ação.
- 4) Isso inclui situações em que, devido a questões de segurança e/ou vistos no País, uma auditoria não possa ser realizada como não anunciada (por exemplo, quando seja necessário um auditor estar em contato com a organização em todos os momentos, devido a razões de segurança ou um visto deva ser solicitado antecipadamente).

6 RELATÓRIO DE AUDITORIA

6.1 RELATÓRIO ESCRITO

O OC deve fornecer um relatório escrito para cada auditoria.

- a) O relatório de auditoria deve ser tratado confidencialmente pelo OC, mas deve ser disponibilizado às Autoridades de Segurança de Alimentos após a aprovação da organização.
- b) O relatório de auditoria deve confirmar que todos os requisitos do Esquema sejam avaliados, relatados e que uma declaração de conformidade seja dada. Além disso, deve cumprir todos os requisitos relevantes da ISO/IEC 17021-1. O conteúdo deve cumprir com os requisitos do Anexo 2.
- c) As condições processuais e operacionais do sistema de gestão de segurança de alimentos devem ser verificadas para avaliar a eficácia do sistema de gestão de segurança de alimentos em cumprimento com os requisitos do Esquema e relatadas.
- d) Em casos excepcionais, um requisito pode ser considerado não aplicável, mas somente quando os requisitos da ISO/TS 22003:2013, cláusula 9.1.2 são cumpridos. N/As devem ser motivadas no relatório.
- e) As exclusões do escopo devem ser avaliadas e justificadas no relatório de auditoria.
- f) Os desvios do plano de auditoria devem ser justificados no relatório.
- g) Os auditores devem relatar todas as não conformidades (NCs) em todas as auditorias. Para cada não conformidade (NC), uma declaração clara e concisa do requisito, a NC, grau da NC e a comprovação objetiva deve ser escrita.
- h) As correções, planos de ação corretiva e sua aprovação devem ser incluídos conforme o Anexo 2.
- i) O relatório da Sede deve conter no mínimo as NCs encontradas na Sede. O upload deste relatório deve ser feito. Na auditoria de cada site a implementação das ações corretivas deve ser verificada e relatada.

6.2 NÃO CONFORMIDADES

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

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

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

6.2.1 NÃO CONFORMIDADE MENOR

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

- 1) a organização deve fornecer ao OC as provas objetivas da correção, evidências de uma investigação sobre os fatores causais, riscos expostos e o plano de ação corretiva proposta (CAP);
- 2) o OC deve analisar o plano de ação corretiva e a evidência da correção e aprová-la quando aceitável. A aprovação do OC deve ser concluída dentro de três (3) meses após o último dia da auditoria. Exceder este prazo deve resultar na suspensão do certificado;
- 3) as ações corretivas (CA) devem ser implementadas pela organização dentro do prazo acordado com o OC;
- 4) a eficácia da implementação do plano de ação corretiva deve ser analisada, no máximo, até a próxima auditoria on-site programada.

6.2.2 NÃO CONFORMIDADE MAIOR

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

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

6.2.3 NÃO CONFORMIDADE CRÍTICA

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

- 1) quando uma não conformidade crítica é emitida em um site certificado, o certificado deve ser suspenso imediatamente por um período máximo de seis (6) meses;
- 2) quando uma não conformidade crítica é emitida durante a auditoria, a organização deve fornecer ao OC provas objetivas de uma investigação sobre os fatores causais, riscos expostos e o CAP proposto. Isto deve ser fornecido ao OC no prazo de 14 dias após a auditoria;
- 3) uma auditoria separada deve ser conduzida pelo OC entre seis (6) semanas a seis (6) meses após a auditoria regular para verificar a efetiva implementação das ações corretivas. Esta auditoria deve ser uma auditoria completa on-site (com uma duração mínima on-site de um dia). Depois de uma auditoria de follow-up bem sucedida, o certificado e o ciclo atual da auditoria serão restaurados e a próxima auditoria deve ocorrer como originalmente planejado (a auditoria de follow-up é adicional e não

substitui uma auditoria anual). Esta auditoria deve ser documentada e o upload do relatório deve ser realizado;

- 4) o certificado será retirado quando a não conformidade crítica não for efetivamente resolvida no prazo de seis (6) meses;
- 5) no caso de uma auditoria de certificação (inicial), a auditoria completa de certificação deve ser repetida.

7 PROCESSO DE DECISÃO DA CERTIFICAÇÃO

7.1 GERAL

- 1) Os OCs devem realizar uma análise técnica para todas as auditorias de acordo com o conteúdo dos relatórios de auditoria e resultados, NCs (evidência objetiva e classificação) e eficácia das correções e planos de ação corretiva. Após cada análise técnica, os OCs devem tomar uma decisão sobre o status da certificação da organização (por exemplo, certificar, continuar a certificação, suspender, retirar).
- 2) O OC deve manter informações documentadas das decisões sobre o status da certificação que foi considerada e por quem. Estas informações devem incluir: os nomes daqueles que estão tomando cada decisão e a data em que a decisão foi tomada.

Nota: nem todas as decisões podem levar à emissão de um novo certificado.

7.2 FORMA E CONTEÚDO DO CERTIFICADO

- 1) O OC deve emitir os certificados FSSC 22000 e FSSC 22000-Qualidade de acordo com as regras de escopo e modelos de certificados definidos pela Fundação (ver o Anexo I e Anexo VI).
- 2) O logotipo FSSC 22000 deve ser utilizado pelo OC em seus certificados.
- 3) Os detalhes da Sede devem ser incluídos, se aplicável.
- 4) Onde aplicável, as localidades off-site e multi-sites devem ser listados, (incluindo o nome, endereço e atividades); os detalhes podem ser fornecidos em um Anexo ao certificado.
- 5) As datas dos certificados devem ser como segue:
 - a) data de decisão do certificado: Data em que uma nova decisão é tomada após uma auditoria de certificação ou recertificação (excluindo as auditorias regulares de manutenção).
Novas datas de decisão do certificado também são necessárias em situações como mudanças de versão do Esquema e/ou extensões/reduções de escopo. Nestes casos, a data do “válido até” permanece inalterada;
 - b) a data da certificação inicial (ou seja, a data da decisão da certificação após a auditoria inicial);
 - c) data de emissão: a data em que o certificado é emitido ao cliente; ou a data de reemissão quando um novo certificado é emitido (por exemplo, devido a uma alteração de versão, extensão de escopo etc.);
 - d) a data de “válido até” quando o certificado expira (a duração máxima é 3 anos).

7.3 SUSPENSÃO, REVOGAÇÃO E REDUÇÃO DE ESCOPO DO CERTIFICADO

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

7.3.1 AÇÃO SOBRE A SUSPENSÃO, REVOGAÇÃO E REDUÇÃO DE ESCOPO

- 1) Em caso de suspensão ou revogação, a certificação do sistema de gestão da organização é invalidado. O OC deve:
 - a) alterar imediatamente o status da organização certificada no Portal e seu próprio Registro de organizações certificadas e deve tomar todas as medidas que julgar apropriadas;
 - b) informar a organização por escrito sobre a decisão de suspensão ou revogação no prazo de três (3) dias após a decisão ter sido tomada;
 - c) instruir a organização a tomar as medidas adequadas para informar suas partes interessadas.
- 2) Em caso de redução do escopo, a certificação do sistema de gestão da organização é inválido além da declaração revisada do escopo da certificação. O OC deve:
 - a) alterar imediatamente o escopo da organização certificada no banco de dados FSSC 22000 e seu próprio Registro de organizações certificadas e deve tomar todas as outras medidas que julgar apropriadas;
 - b) informar a organização por escrito sobre a alteração do escopo no prazo de três (3) dias após a decisão de alteração;
 - c) instruir a organização a tomar as medidas adequadas para informar suas partes interessadas.

8 DADOS E DOCUMENTAÇÃO DO PORTAL

Para todos os tipos de auditoria, os dados e documentações exigidos devem ser inseridos no Portal pelo menos até 28 dias após a decisão de certificação, com um máximo de 4 meses após o último dia da auditoria.

PARTE 4

REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 4 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO

1	Finalidade.....	43
2	Relação com a fundação.....	43
2.1	<i>Licenciamento</i>	43
2.2	<i>Envolvimento.....</i>	45
2.3	<i>Programa de Integridade.....</i>	46
3	Competência.....	48
3.1	<i>Geral.....</i>	48
3.2	<i>Responsável pela decisão de certificação.....</i>	48
3.3	<i>Especialista técnico</i>	48
3.4	<i>Testemunha.....</i>	49
3.5	<i>Processo de qualificação do auditor.....</i>	49

1 FINALIDADE

Este documento descreve os requisitos para os Organismos de Certificação (OCs) licenciados que desejam oferecer os serviços de certificação do Esquema às organizações.

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

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

2 RELAÇÃO COM A FUNDAÇÃO

2.1 LICENCIAMENTO

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

2.1.1 PROCESSO DE SOLICITAÇÃO DE LICENÇA

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

2.1.2 LICENÇAS

2.1.2.1 CONTRATO DE LICENÇA (STATUS PROVISÓRIO)

- 1) O OC deve apresentar uma solicitação à Fundação especificando as categorias de cadeia alimentar que deseja prestar serviços de certificação. Como parte da solicitação, o OC deve enviar uma autoavaliação concluída no formato fornecido da FSSC 22000 em relação aos requisitos do Esquema.
- 2) Mediante a análise bem sucedida das informações, o OC receberá um contrato de licença com um status provisório a ser listado como provisoriamente aprovado na lista de OC no website da FSSC 22000.

- 3) O OC deve então solicitar uma acreditação com um OA aceito pela Fundação e enviar a confirmação por escrito da aceitação da solicitação à Fundação.
- 4) O status provisório permite ao OC utilizar o Esquema para a certificação não acreditada. Os certificados não acreditados devem ser registrados no Portal. Após a acreditação ser obtida, estes certificados não acreditados devem ser substituídos por um certificado acreditado. Se a acreditação não é obtida, a licença provisória será encerrada e os certificados já emitidos serão revogados.
- 5) O status provisório da licença é válido por doze (12) meses a partir da data de assinatura da Fundação e dentro deste período de tempo o OC deve:
 - a) obter a acreditação de um OA aceito pela Fundação para as (sub) categorias abrangidas no contrato de licença. Para os requisitos FSSC 22000 do processo de acreditação veja a Parte V do Esquema;
 - b) ter pelo menos duas (2) organizações certificadas registradas no Portal.

2.1.2.2 CONTRATO DE LICENÇA (STATUS PLENO)

Depois do critério sobre o item 2.1.2.1. ter sido cumprido, o OC deve enviar à Fundação:

- a) uma cópia de seu certificado de acreditação abrangendo as (sub) categorias no contrato de licença;
- b) uma cópia de seus relatórios de avaliação do OA (avaliações documentais e testemunhadas).

Mediante a análise e aprovação, a Fundação deve emitir e/ou alterar o status do contrato de licença da lista do OC no website FSSC 22000 e no Portal.

2.1.3 MANUTENÇÃO DA LICENÇA

Para manter sua licença, o OC deve:

- a) possuir pelo menos (5) organizações auditadas registradas no Portal com no mínimo uma para cada categoria de cadeia alimentar licenciada. Para os novos OCs isso deve ser obtido dentro de 12 meses após ter recebido o status de licença plena;
- b) cumprir todos os requisitos do Esquema de certificação FSSC 22000 para OCs;
- c) cumprir as obrigações financeiras com a Fundação.

2.1.4 EXTENSÃO DA LICENÇA

- 1) O OC deve enviar uma solicitação à Fundação especificando as categorias da cadeia alimentar para a qual solicita uma extensão da licença existente.
- 2) O OC deve obter um status provisório para a nova categoria após uma revisão e registrado no Portal, e exibido na lista de OC aprovados no website da FSSC 22000. O OC deve compartilhar com a Fundação a confirmação por escrito do OA para aceitação do início do processo de acreditação.
- 3) O status provisório permite ao OC emitir a certificação não acreditada para a nova categoria. Os certificados não acreditados devem ser registrados no Portal. Após a acreditação, estes certificados devem ser substituídos por um certificado acreditado.
- 4) O status provisório da licença só é válido por 12 meses a partir da data de assinatura pela Fundação e dentro deste período de tempo o OC deve obter a acreditação de um OA aceito pela Fundação para as categorias e subcategorias abrangidas no contrato de licença. Para a FSSC 22000-Qualidade a acreditação deve cobrir a ISO 9001.
- 5) Pelo menos um certificado deve ser listado no Portal para a nova categoria.

2.1.5 SUSPENSÃO, RESCISÃO E REDUÇÃO

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

- 1) acreditação não obtida no prazo de um ano;
- 2) rescisão da acreditação;
- 3) não atender ao número mínimo de certificados (cinco) 5;
- 4) decisão do comitê de sanção;
- 5) não pagamento da taxa à Fundação;
- 6) não conformidade repetitiva dos requisitos do Esquema.

2.1.5.1 SUSPENSÃO

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

2.1.5.2 RESCISÃO

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

2.2 ENVOLVIMENTO

2.2.1 COMUNICAÇÃO

- 1) O OC deve nomear uma pessoa de contato FSSC 22000 que seja competente nos requisitos do Esquema e mantenha contato com a Fundação.
- 2) Esta pessoa deve ser responsável por todos os aspectos da implementação do Esquema e assegurar que as seguintes responsabilidades sejam definidas e implementadas no OC:
 - a) nomear uma pessoa de contato para os sistemas de TI FSSC 22000;
 - b) nomear uma pessoa responsável pela gestão do Programa de Integridade;
 - c) nomear um representante para participar da Conferência de Harmonização;
 - d) manter-se atualizado com os desenvolvimentos do Esquema, incluindo os desenvolvimentos de TI;
 - e) gestão de outras informações adicionais requeridas pela Fundação;
 - f) comunicar as novas informações ou alterações em relação aos requisitos no Esquema às partes envolvidas no prazo de um mês, a menos que especificado em contrário pela Fundação.

O OC deve comunicar o seguinte à Fundação:

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

2.2.2 RESPONSABILIDADES

- 1) O OC deve cooperar com todas as solicitações da Fundação para relatar informações em relação a todos os aspectos no desempenho e integridade do Esquema.
- 2) Caso a variedade dos serviços de certificação do OC seja maior do que aqueles acreditados, o OC deve assegurar que os limites e o âmbito da acreditação serão esclarecidos e estarão publicamente disponíveis. Qualquer ambiguidade em relação ao escopo dos serviços oferecidos pelo OC para o Esquema deve ser resolvida com a Fundação e os serviços de certificação que estejam fora do escopo da acreditação devem estar separados daqueles que estão acreditados.
- 3) O OC é responsável pela plena aplicação desses requisitos do Esquema e deve estar preparado para demonstrar a conformidade a qualquer momento com todos esses requisitos.
- 4) O OC deve participar da conferência anual de Harmonização e compartilhar as informações para todos os funcionários relevantes.
- 5) O OC deve participar no Programa de Integridade.
- 6) O OC deve informar seus OA(s) sobre quaisquer alterações no status da licença (por exemplo, reduzida, estendida, suspensa, etc.) feita pela Fundação.
- 7) O OC deve compartilhar as informações relativas à organização certificada com a Fundação e as autoridades governamentais, quando requerido pela lei.
- 8) O OC deve garantir que todos os dados relacionados ao Esquema no Portal estejam completos, atualizados, corretos e atendam aos requisitos do Esquema.
- 9) Sempre que o OC utilizar o logo FSSC 22000, deve cumprir com os requisitos na Parte II e têm o direito de usá-lo somente quando o OC tenha um contrato de licença assinado.

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

- 1) O OC deve participar no Programa de Integridade que é o sistema da Fundação de monitoramento contínuo. Este programa abrange todas as atividades de seus OCs licenciados para garantir o cumprimento de todos os requisitos do Esquema. O OC deve fornecer toda a documentação solicitada pela Fundação para o Programa de Integridade.
- 2) As atividades de monitoramento incluem, mas não estão limitadas a:

- a) análises documentamentais de relatórios de auditoria e informações adicionais sobre o processo de auditoria;
- b) avaliação e registro de auditor;
- c) avaliações no escritório;
- d) auditorias testemunhadas;
- e) monitoramento dos principais indicadores de performance acordados.

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

2.3.1 NÃO CONFORMIDADE

- 1) O Programa de Integridade da Fundação define uma “não conformidade” por qualquer violação dos requisitos do Esquema.
- 2) Não conformidade (“NCs”) que requeiram uma resposta do OC podem ser levantadas pela Fundação em resposta a:
 - a) qualquer discrepância levantada pelo Programa de Integridade;
 - b) comentários de usuários do Esquema;
 - c) comentários por parte de organizações certificadas;
 - d) comentários de Organismos de Acreditação;
 - e) comentários por parte de autoridades governamentais;
 - f) comentários dos meios de comunicação; e
 - g) quaisquer outros comentários considerados confiáveis.

2.3.2 FOLLOW-UP

- 1) Quando uma não conformidade é recebida, o OC deve:
 - a) registrar e gerenciar a não conformidade em seu sistema interno,
 - b) responder no prazo definido e agir para:
 - i. restabelecer a conformidade (ou seja, implementar correções);
 - ii. investigar para identificar os fatores causais;
 - iii. realizar uma análise de impacto;
 - iv. fornecer um Plano de Ação Corretiva (CAP) documentada detalhando a não conformidade, classificação, análise causal, correção, ação corretiva planejada, pessoa responsável, data limite, medidas de eficácia, data do fechamento.
- 2) Então:
 - a) realizar as ações corretivas para gerenciar os fatores causais identificados para que os riscos expostos pela recorrência sejam reduzidos a um nível aceitável, proporcionar as evidências objetivas;
 - b) utilizar a oportunidade para investigar como e onde mais uma não conformidade semelhante poderia ocorrer;
 - c) adotar medidas preventivas para gerenciar esses fatores causais para que os riscos expostos pela ocorrência sejam reduzidos da mesma forma a um nível aceitável.
- 3) O não cumprimento dos prazos para as não conformidades irá resultar no acionamento do Programa de Integridade e Política de Sanção.

2.3.3 SANÇÕES

- 1) O OC que persistentemente não esteja em conformidade com os requisitos do Esquema ou coloque a integridade do sistema em risco deve ser investigado pela Fundação de acordo com o Programa de Integridade e Política de Sanção.
- 2) As sanções contra OCs não conformes podem incluir:
 - a) Suspensão da licença para emitir certificações sob o Esquema até que as discrepâncias sejam satisfatoriamente corrigidas;
 - b) Cancelamento da licença para emitir certificações no âmbito do Esquema.

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

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

3 COMPETÊNCIA

3.1 GERAL

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

3.2 RESPONSÁVEL PELA DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

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

3.3 ESPECIALISTA TÉCNICO

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

3.4 TESTEMUNHA

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

3.5 PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

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

3.5.1 TREINAMENTO INICIAL E EXPERIÊNCIA

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

- 1) Experiência de Trabalho
 - a) Experiência na indústria de alimentos ou relacionada, incluindo pelo menos 2 anos de trabalho em tempo integral em funções de garantia de qualidade e segurança de alimentos na produção ou fabricação de alimentos, varejo, inspeção ou execução ou equivalente.
- 2) Formação
 - a) Educacional: Graduação em um curso relacionado a alimentos ou biociência ou, no mínimo, que tenha concluído com êxito um curso superior relacionado a alimentos ou biociência ou equivalente.
- 3) Treinamento
 - a) Curso de Auditor Líder para SGSA ou SGQ – mínimo de 40 horas, incluindo o exame;
 - b) Treinamento de HACCP – mínimo de 16 horas, incluindo exame;
 - c) Norma ISO 22000 – mínimo de 8 horas incluindo exame (se não incluído como parte do Curso de Formação de Auditor Líder);
 - d) Treinamento de defesa dos alimentos abrangendo a metodologia de avaliação do risco da defesa dos alimentos e possíveis medidas de mitigação (incluindo exame);

- e) Treinamento de fraude alimentar abrangendo a metodologia de avaliação da vulnerabilidade da fraude alimentar e possíveis medidas de mitigação (incluindo o exame);
 - f) Normas - todos os requisitos relevantes do Esquema (incluindo exame); ISO/TS 22003 (Anexo C), ISO 19011 e ISO/IEC 17021-1 (conforme aplicável aos processos de auditoria do OC, incluindo o exame);
 - g) Treinamento da respectiva norma PPR.
- 4) Outros
- a) Auditorias: pelo menos dez (10) dias de auditoria e cinco (5) auditorias de ISO 22000 ou sistemas reconhecidos pelo GFSI pertinentes ao setor específico da indústria, incluindo pelo menos uma (1) auditoria FSSC 22000.
 - b) Exame do GFSI: todos os auditores devem concluir o exame do GFSI dentro do prazo dado pela Fundação. Para os novos auditores isto deve ser concluído antes da qualificação como auditor FSSC 22000.
 - c) Para a Categoria I: uma qualificação primária, um diploma ou certificado superior na tecnologia de embalagem e um respectivo certificado em tecnologia de alimentos, higiene de alimentos ou curso relacionado à ciência OU uma qualificação primária em tecnologia de alimento, segurança/higiene de alimentos ou curso relacionado à ciência e um treinamento (mínimo de 30 horas) além do certificado em tecnologia de embalagem atendendo aos requisitos definidos pela WPO Packaging.
 - d) FSSC 22000-Qualidade: ser um auditor qualificado na certificação ISO 9001, acreditada sob a ISO/IEC 17021-1, de acordo com as categorias ISO/TS 22003 e códigos do Setor de Alimentos da ISO 9001.

3.5.2 AVALIAÇÃO INICIAL E APROVAÇÃO

- 1) O OC deve:
 - a) fornecer o treinamento supervisionado em auditoria de segurança de alimentos;
 - b) conduzir uma auditoria testemunhada FSSC 22000 do auditor para confirmar se a competência é alcançada; e
 - c) documentar a aprovação da conclusão satisfatória do programa de treinamento e auditoria testemunhada.
- 2) O treinamento supervisionado e a auditoria testemunhada devem ser conduzidos por um auditor qualificado FSSC 22000 ou uma pessoa de certificação técnica FSSC 22000 de competência e experiência equivalente.
- 3) Todos os auditores FSSC 22000 (incluindo os auditores em treinamento) devem ser registrados no Portal de acordo com as instruções da Fundação.

3.5.3 ATRIBUIÇÃO DE SUBCATEGORIAS (INICIAL E EXTENSÃO)

- 1) Após a aprovação inicial os auditores devem ser aprovados/qualificados por subcategoria (ver a Parte I tabela 1). Para atribuir as subcategorias a um auditor, o OC deve demonstrar que o auditor está em conformidade com os seguintes requisitos:
 - a) experiência de trabalho de seis (6) meses na categoria OU cinco (5) auditorias em um sistema reconhecido pelo GFSI na nova subcategoria (somente post-farm gate exceto pela cadeia alimentar categoria A) como um trainee ou co-auditor sob a supervisão de um auditor qualificado para a subcategoria. Pelo menos

uma (1) destas cinco (5) auditorias deve ser uma auditoria FSSC 22000 (auditorias de fase 2, manutenção ou recertificação).

Onde o trabalho de consultoria é utilizado para demonstrar a experiência de trabalho, a quantidade de dias de consultoria deve totalizar até seis (6) meses.

- b) competência específica demonstrada na subcategoria;
 - c) cumprir os critérios próprios de competência do OC para a subcategoria.
- 2) O OC deve ter critérios de competência definidos para cada subcategoria para assegurar o conhecimento de produtos, processos, práticas e leis e regulamentos aplicáveis da respectiva subcategoria. Deve demonstrar competência em todas as subcategorias completas. Onde o OC separe as subcategorias, deve estar claro para quais partes da subcategoria o auditor está qualificado.

3.5.4 MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

3.5.4.1 AUDITORIAS

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

* Para a falta de clientes a exceção temporária não pode ser aplicada mais de um ano para o mesmo auditor.
- 3) Caso um auditor tenha demonstrado que realizou auditorias FSSC 22000 para outro OC, estas podem ser incluídas. No caso do ponto 2 ou 3 acima, o OC deve fazer o upload da comprovação das auditorias no Portal.

3.5.4.2 TREINAMENTO CONTÍNUO

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

3.5.4.3 AUDITORIA TESTEMUNHADA

- 1) Pelo menos uma (1) auditoria FSSC 22000 testemunhada on-site deve ser realizada a cada três (3) anos para confirmar a performance aceitável do auditor.
- 2) O relatório de avaliação de uma auditoria testemunhada deve ser preenchido pela testemunha para confirmar o desempenho de - no mínimo - três elementos descritos para as atividades de auditoria na ISO/TS 22003:2013 Tabela C1.

3.5.4.4 REQUALIFICAÇÃO DO AUDITOR

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

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

PARTE 5

REQUISITOS PARA ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO

CONTEÚDOS PARTE 5 REQUISITOS PARA OS ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO

1	Finalidade	55
1.1	<i>Membro do IAF.....</i>	<i>55</i>
1.2	<i>Comunicação e responsabilidades</i>	<i>55</i>
2	Acreditação de OCs	55
2.1	<i>Contrato de licença</i>	<i>55</i>
2.2	<i>Processo de acreditação.....</i>	<i>56</i>
2.3	<i>Programa de Integridade.....</i>	<i>57</i>

1 FINALIDADE

Este documento descreve os requisitos em relação aos quais a Fundação irá reconhecer os Organismos de Acreditação (OA) que prestam serviços de acreditação aos Organismos de Certificação licenciados.

1.1 MEMBRO DO IAF

- 1) Os OA que fornecem a acreditação aos OCs que busquem oferecer a certificação FSSC 22000 e/ou certificação FSSC 22000-Qualidade devem:
 - a) ser um membro atual do Fórum Internacional de Acreditação (IAF) e informar a Fundação em caso de alterações em seu status de membro; e
 - b) ser signatário do Acordo Multilateral de Reconhecimento do (MLA) para a certificação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) para a acreditação da FSSC 22000; e
 - c) ser signatário do Acordo Multilateral de Reconhecimento do IAF (MLA) para a certificação do Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) para a acreditação do FSSC 22000-Qualidade.

1.2 COMUNICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

- 1) O OA deve nomear uma pessoa de contato principal e secundário para a comunicação com a Fundação.
- 2) O OA deve notificar a Fundação em tempo hábil sobre quaisquer alterações em pessoas de contato, sua propriedade, status jurídico ou quaisquer outras questões que sejam relevantes para acreditação.
- 3) Pelo menos uma pessoa de contato ou assessor do OA deve participar da Conferência anual de Harmonização.
- 4) A comunicação em alterações nos requisitos do Esquema e outras informações compartilhadas pela FSSC 22000 com os OA via webinars e boletins técnicos devem ser comunicadas a todos os seus assessores envolvidos no Esquema e os registros de tal treinamento deve ser mantido.
- 5) O OA deve informar a Fundação no caso do status de acreditação do OC se alterar (por exemplo, concedido, extensão, redução, reinstaurar, suspensão ou revogação).
- 6) Avaliação de que um OA atende aos requisitos deste documento deve ser monitorada pela Fundação e o OA deve cumprir com os respectivos requisitos do Esquema. O feedback sobre seu desempenho deve ser compartilhado pela Fundação com o OA para a discussão e ação quando apropriado.

2 ACREDITAÇÃO DE OCS

2.1 CONTRATO DE LICENÇA

- 1) O OA deve verificar se o OC assinou um contrato de licença (provisória) com a Fundação para certificar uma categoria da cadeia alimentar predefinida ISO/TS 22003:2013 (Anexo 4) e/ou para a FSSC 22000-Qualidade.

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

2.2 PROCESSO DE ACREDITAÇÃO

2.2.1 GERAL

- 1) O OA deve emitir uma confirmação da solicitação de acreditação, incluindo o escopo detalhado para o OC requerente.
- 2) O OA deve emitir uma confirmação de recusa de uma solicitação de acreditação, incluindo o escopo detalhado ao OC requerente.
- 3) O processo de acreditação deve abranger todos os requisitos do Esquema aplicáveis ao escopo do acreditação.
- 4) Os OCs sob o processo de acreditação da FSSC 22000 em relação à ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013 já podem realizar auditorias FSSC 22000 com um auditor FSSC 22000 qualificado.
Pelo menos uma destas auditorias deve ser testemunhada pelo OA e pelo menos um procedimento completo de certificação FSSC 22000 deve ser analisado no decorrer do processo de acreditação inicial.
- 5) As alterações provisórias dos requisitos do Esquema são comunicadas ao OA através da lista de Decisão BoS (publicada no website FSSC 22000).

2.2.2 ESCOPO DO ACREDITAÇÃO

- 1) O escopo do acreditação deve ser claramente definido e ser parte do certificado de acreditação, conforme definido abaixo e resumido no Anexo 4 desta parte:
 - a) Certificação do Sistema de Segurança de Alimentos (FSSC) 22000 versão 5; ou
 - b) Certificação do Sistema de Segurança de Alimentos e Qualidade (FSSC) 22000-Qualidade versão 5;
 - c) Documentos normativos para o fornecimento da certificação:
 - i. ISO 22000;
 - ii. ISO 9001 (aplicável apenas para a FSSC 22000-Qualidade);
 - iii. PPRs específicos do setor;
 - iv. Requisitos adicionais FSSC 22000.
 - d) Clusters e (sub) categorias da cadeia alimentar conforme indicado no Anexo A da ISO/TS 22003:2013;
 - e) Códigos de setor IAF ID 1 conforme indicado no Anexo 4 Competência do auditor (aplicável somente para a FSSC 22000-Quality); e
 - f) Locais cobertos sob o acreditação do OC.
- 2) O certificado de acreditação deve incluir a acreditação inicial e a data de validade.

2.2.3 AUDITORIAS TESTEMUNHADAS

- 1) As auditorias testemunhadas devem cumprir os requisitos para as atividades testemunhadas para a Acreditação de Organismos de Certificação de Sistemas de Gestão, definidos na seção 7.5.6 da IAF MD 16:2015 com os requisitos específicos do Esquema:

- a) Avaliações inicial e de extensão de escopo exigirão pelo menos uma (1) auditoria testemunhada de cada categoria (conforme definido na ISO/TS 22003:2013) detalhada sobre o contrato de licença provisória ou plena do OC;
- b) O OA deve realizar auditorias testemunhadas abrangendo todas as categorias incluídas no escopo do creditação do OC durante o ciclo de creditação do OA.

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

- 1) A Fundação fornece acesso ao OA para todos os respectivos resultados de OC de seu Programa de Integridade e reclamações do sistema de gestão relacionados à ISO/IEC 17021-1:2015. O OA deve considerar o conteúdo destas informações durante suas avaliações anuais do OC.
- 2) Os OAs são convidados a participar, voluntariamente, das avaliações do Programa de Integridade realizadas pela Fundação em seus OCs acreditados.
- 3) A Fundação deve avisar o OA sobre as suspensões ou rescisões de seus OCs licenciados.

PARTE 6

REQUISITOS PARA ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

CONTEÚDOS PARTE 6 REQUISITOS PARA AS ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

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

1 FINALIDADE

Este documento descreve os requisitos para as organizações de treinamento (OT) licenciadas que desejam fornecer cursos de treinamento aprovados pelo Esquema.

2 RELAÇÃO COM A FUNDAÇÃO

2.1 LICENÇA

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

2.1.1 SOLICITAÇÃO

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

2.2.2 CONTRATO DE LICENÇA

2.1.2.1 CONTRATO DE LICENÇA (PROVISÓRIA)

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

2.1.2.2 CONTRATO DE LICENÇA (PLENA)

- 1) Para alterar o status do contrato de licença (provisória) para um contrato de licença (plena) a OT deve:
 - a) Enviar os Materiais de Treinamento e Qualificações dos Treinadores para uma Análise Documental como parte do Programa de Integridade (PI) do Esquema. Os arquivos enviados devem ser para todos os cursos especificados na solicitação (um por tipo de treinamento, consulte a seção 3). Uma amostra dos arquivos dos

treinadores também será solicitada para avaliação da sua competência. Todos os arquivos devem estar em formato digital;

- b) Fechar satisfatoriamente as não conformidades emitidas durante as Análises Documentais demonstrando eficazes ações corretivas (consulte 2.3.1).
- 2) Mediante a análise e aprovação, a Fundação deve alterar o status do contrato de licença para pleno e incluir as informações da OT e seus cursos no website FSSC 22000.
- 3) Com a concessão de um contrato de licença plena, a OT poderá utilizar o logo FSSC 22000 em seus materiais de treinamento, certificados de treinamento, folhetos e website (os requisitos para o uso estão definidos na Parte II) e fornecer os cursos de treinamento aprovados mencionados no website da FSSC 22000.
- 4) Se o status pleno não é concedido 12 meses após a assinatura do contrato de licença (provisória), a licença deve ser rescindida (consulte o 2.1.5). A OT pode solicitá-la novamente seguindo o processo de solicitação acima.

2.1.3 MANUTENÇÃO DA LICENÇA

A OT deve fornecer as seguintes informações anualmente:

- 1) uma visão geral dos treinamentos realizados no ano anterior;
- 2) os treinamentos planejados para o ano atual;
- 3) alterações na organização/gestão da OT.

2.1.4 EXTENSÃO DA LICENÇA

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

2.1.5 RESCISÃO DA LICENÇA

- 1) A Fundação reserva o direito de rescindir a licença de uma OT. Consulte as Sanções em 2.2.3.
- 2) O logo FSSC 22000 deve ser retirado de toda a documentação e do website da OT (se aplicável). A OT não deve mais utilizar os materiais de treinamento FSSC 22000.
- 3) O nome da OT e seus cursos serão removidos do website da FSSC 22000.

2.2 RESPONSABILIDADES E COMUNICAÇÃO

- 1) Pelo menos um representante da OT deve participar na Conferência de Harmonização anual e webinars técnicos da FSSC 22000;
- 2) As informações que foram obtidas através da Conferência de Harmonização e nos webinars técnicos devem ser compartilhadas e harmonizadas dentro da OT;
- 3) O cronograma de treinamento deve ser compartilhado com a Fundação anualmente para a atualização no website da FSSC 22000;
- 4) O logo FSSC 22000 (ou quaisquer outras declarações feitas) deve ser utilizado em conformidade com os requisitos do Esquema (ver a Parte II para os requisitos de uso do logo);

- 5) Cumprir com todos os respectivos requisitos do Esquema;
- 6) Participar no Programa de Integridade da Fundação;
- 7) Pagar as taxas para a Fundação em tempo hábil;
- 8) A OT deve nomear uma pessoa de contato e um substituto para a comunicação com a Fundação;
- 9) Alterações significativas devem ser comunicadas à Fundação. Estas incluem:
 - a) Dados de contato
 - b) Alterações organizacionais
 - c) Atualizações em programas de treinamento

2.3 PROGRAMA DE INTEGRIDADE

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

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

2.3.1 NÃO CONFORMIDADE

- 1) O Programa de Integridade da Fundação define “não conformidade” por qualquer violação dos requisitos do Esquema.
- 2) Não conformidades (“NCs”) que requeiram uma resposta da OT podem ser levantadas pela Fundação em relação a:
 - a) qualquer discrepância levantada pelo Programa de Integridade;
 - b) feedback de treinadores;
 - c) quaisquer outros comentários considerados confiáveis.

2.3.2 FOLLOW-UP

- 1) Quando uma NC é emitida pela Fundação, a OT deve:
 - a) registrar e gerenciar a não conformidade em seu sistema interno;
 - b) responder no prazo definido e agir para:
 - i. restabelecer a conformidade (ou seja, implementar correções);
 - ii. investigar para identificar os fatores causais (ou seja, realizar a ação corretiva);
 - iii. identificar os riscos para o treinamento eficaz da FSSC 22000;

- iv. fornecer um Plano de Ação Corretiva (PAC) documentado detalhando a não conformidade, classificação, análise causal, correção, ação corretiva planejada, pessoa responsável, data limite, medidas de eficácia, do fechamento;
 - v. fornecer a comprovação objetiva que a não conformidade foi efetivamente fechada.
- 2) Então:
 - a) realizar as ações corretivas para gerenciar os fatores causais identificados para que os riscos expostos pela recorrência sejam reduzidos a um nível aceitável;
 - b) utilizar a oportunidade para investigar como e onde uma não conformidade semelhante poderia ocorrer;
 - c) adotar medidas preventivas para gerenciar esses fatores causais para que os riscos expostos pela ocorrência sejam reduzidos da mesma forma a um nível aceitável.
- 3) O não cumprimento dos prazos para as não conformidades irá resultar no acionamento da Política de Sanção da Fundação.

2.3.3 SANÇÕES

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

3 TIPOS DE TREINAMENTO

Existem quatro (4) categorias gerais de treinamento para a FSSC 22000. As especificações destes cursos de treinamento estão detalhadas na seção 4.2 e Anexo 6. Os webinars on-line são permitidos para os tipos 3.1 e 3.2 com uma duração equivalente.

3.1 COMPREENDENDO A FSSC 22000

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

3.2 IMPLEMENTANDO A FSSC 22000

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

3.3 CURSO DE AUDITOR INTERNO FSSC 22000

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

3.4 CURSO DE AUDITOR LÍDER FSSC 22000

Elaborado para os OCs se tornarem auditores líderes qualificados. Também pode ser aplicável a organizações que desejam desenvolver ainda mais suas habilidades de auditoria interna e para os consultores. Duração de 40 horas. O pré-requisito do conhecimento da FSSC 22000 é necessário. O treinamento deve abordar todos os elementos especificados na ISO 19011:2018, ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013 e deve incluir exercícios (por exemplo, estudos de caso) e um exame escrito.

4 PROCESSOS OPERACIONAIS

4.1 NECESSIDADES DE APRENDIZAGEM

- 1) Antes de cada treinamento a OT deve determinar o grupo alvo e respectivos objetivos de aprendizagem.
- 2) A OT deve especificar o nível mínimo de formação/experiência dos participantes de seu curso.

4.2 DESENVOLVIMENTO DE MATERIAIS DE TREINAMENTO

- 1) A elaboração de todos os cursos deve incluir os seguintes elementos:
 - a) conteúdo;
 - b) finalidade;
 - c) público alvo;
 - d) pré-requisitos do curso;
 - e) objetivos de aprendizagem;
 - f) plano de treinamento/agenda do curso;
 - g) notas do tutor;
 - h) notas do participante;
 - i) apostilas (conforme necessário);
 - j) metodologia de avaliação;
 - k) recursos de treinamento.
- 2) Os materiais de treinamento devem fornecer uma explicação clara dos requisitos do Esquema FSSC 22000:
 - a) ISO 22000 (SGSA, controle de risco);
 - b) PPRs, PPRO's e PCCs;
 - c) Requisitos adicionais específicos do Esquema;
 - d) Lista de decisão do Conselho de Partes Interessadas.

- 3) O Anexo 6 contém as especificações adicionais aplicáveis a cada tipo de curso de treinamento.
- 4) Os materiais de treinamento devem respeitar os direitos autorais da Fundação que possui a FSSC 22000. Isto significa que há um reconhecimento incluído em cada texto ou imagem/figura da Fundação que foi copiada em um material ou apresentações de treinamento.

4.3 AMBIENTE E RECURSOS DE APRENDIZAGEM

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

4.4 AVALIAÇÕES DE MEMBROS DO CURSO

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

4.5 EFICÁCIA DO TREINAMENTO

- 1) A OT deve manter o controle das taxas de sucesso dos participantes do curso que completaram o treinamento (número de participantes de curso aprovados e reprovados no curso).
- 2) A OT deve avaliar se os participantes do curso ficaram satisfeitos com o treinamento (e o exame, se for o caso).
- 3) Uma pesquisa de satisfação do cliente deve ser realizada pela OT após cada treinamento ser realizado. Quaisquer ações necessárias devem ser tomadas pela OT para sua

melhoria, em conformidade com o seu programa de melhoria contínua. Os registros da pesquisa devem ser mantidos.

4.6 CERTIFICADOS DE TREINAMENTO FSSC 22000

- 1) A OT deve emitir os certificados para todos os participantes como a seguir:
 - a) certificado de participação, onde não haja exame ou o participante reprovou no exame;
 - b) Certificado de realização, em que tenha sido aprovado no exame e avaliações
- 2) O formato dos certificados deve seguir o Anexo 7 com relação ao conteúdo (o layout fica a critério da OT).

5 TREINADORES

5.1 COMPETÊNCIA DO TREINADOR

5.1.1 EXPERIÊNCIA

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

5.1.2 QUALIFICAÇÕES

- 1) O treinador deve ter o seguinte conhecimento adequado, demonstrado através de registros de treinamento e/ou experiência:
 - a) Treinadores qualificados a fornecer cursos de introdução e implementação:
 - i. Requisitos do Esquema, documentos normativos pertinentes, documentos de Orientação da FSSC 22000.
 - b) Treinadores qualificados a fornecer cursos de auditoria:
 - i. Requisitos do Esquema, documentos normativos pertinentes, documentos de Orientação da FSSC 22000.
 - ii. princípios, práticas e técnicas de auditoria (treinadores de auditores internos);
 - iii. Treinamento de Auditor Líder SGSA (treinadores de auditores líderes).

5.1.3 TREINAR O TREINADOR

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

5.1.4 HABILIDADES PESSOAIS

- 1) O treinador deve ter as seguintes habilidades pessoais:
 - a) ouvir e comunicar-se eficazmente;
 - b) desenvolvimento de apresentações;
 - c) motivação de pessoas;
 - d) Facilitador;
 - e) gerenciamento de conflitos;
 - f) desenvolvimento profissional contínuo;
 - g) uso da tecnologia da informação eficazmente;
 - h) sensibilidade para questões de igualdade e diversidade;
 - i) adesão a um código de conduta ou declaração de valores;
 - j) competências interculturais;
 - k) orientação, aconselhamento e tutoria.
- 2) A OT é responsável por assegurar que os treinadores demonstrem estas habilidades pessoais (por exemplo: pela observação de treinamento).

5.1.5 REGISTRO DE QUALIFICAÇÃO

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

5.1.6 REGISTROS

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

5.2 MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DOS AUDITORES

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

6 SISTEMA DE GESTÃO

- 1) A OT deve ter um Sistema de Gestão para desenvolver e entregar o treinamento, incluindo:
 - a) solicitação de cursos;
 - b) aceitação de participantes;
 - c) seleção e qualificação dos treinadores;
 - d) desenvolvimento de materiais de treinamento;
 - e) recursos de treinamento;
 - f) entrega de treinamento;
 - g) avaliação de participantes;
 - h) avaliação de cursos;
 - i) emissão de certificados.

- 2) A OT deve implementar pelo menos os seguintes elementos básicos na organização:
 - a) satisfação do cliente;
 - b) procedimento de reclamações;
 - c) análise de gestão;
 - d) melhoria contínua;
 - e) auditoria interna;
 - f) gestão de mudanças.

6.1 CONTROLE DE DOCUMENTO

A OT deve ter um sistema em vigor para assegurar que apenas a versão mais recente dos documentos do Esquema sejam usadas, e que as alterações do Esquema (comunicadas pela Fundação conforme a Lista de Decisão do Conselho de Partes Interessadas) devem ser implementadas conforme os requisitos da Fundação.

6.2 RECLAMAÇÕES E APELAÇÕES

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

APÊNDICE 1 DEFINIÇÕES

APÊNDICE 1: DEFINIÇÕES

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

ACCREDITAÇÃO

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

ADITIVO

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

ALIMENTO

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

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

ALIMENTO PARA ANIMAIS (FEED)

Quaisquer produtos únicos ou múltiplos, sejam eles processados, semi-processados ou brutos, que são destinados à alimentação de animais de produção de alimentos.

ALIMENTOS PARA PETS CÃES E GATOS

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

ALIMENTOS PARA OUTROS PETS

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

AMEAÇA

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

APELAÇÃO

Solicitação de reconsideração de uma decisão tomada em uma reclamação apresentada.

AUDITOR

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

AUDITORIA

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

AUDITORIA DE FOLLOW-UP

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

AUDITORIAS ESPECIAIS

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

AUDITORIA NÃO ANUNCIADA

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

AUDITORIA TESTEMUNHADA

Observação periódica on-site do desempenho do auditor por um supervisor competente chamado testemunha.

CERTIFICAÇÃO

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

CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO

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

COMITÊ CONSULTIVO

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

COMITÊ DE SANÇÕES

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

COMPETÊNCIA

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

CONSELHO DE PARTES INTERESSADAS

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

DATA DE DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

Data na qual a decisão de certificação é tomada.

DECISÃO DE CERTIFICAÇÃO

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

DEFESA DOS ALIMENTOS

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

DIAS DE RESTRIÇÃO

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

ESCOPO

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

ESQUEMA

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

ESTUDO HACCP

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

EVENTOS GRAVES

Situação ou evento impedindo que ocorra uma auditoria planejada, causada por humanos (por exemplo, guerra, greve), ou pela natureza (inundação, tempestade) que também inclua situações em que uma auditoria sem aviso prévio não é possível (por exemplo, por razões de segurança).

FABRICAÇÃO/PROCESSAMENTO

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

FRAUDE ALIMENTAR

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

FUNDAÇÃO FSSC 22000

A proprietária legal do sistema de certificação FSSC 22000.

LOGOTIPO FSSC

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

MARCA DE ACREDITAÇÃO

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

MATÉRIA PRIMA

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

MONITORAMENTO AMBIENTAL

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

NÃO CONFORMIDADE CRÍTICA

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

NÃO CONFORMIDADE MAIOR

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

NÃO CONFORMIDADE MENOR

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

ORGANISMO DE ACREDITAÇÃO

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

ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO

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

ORGANIZAÇÃO

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

PORTAL

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

PROCESSO

Conjunto de atividades interrelacionadas ou em interação que transforma entradas em saídas (ISO 22000:2018).

PRODUTO

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

PRODUTO PERECÍVEL

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

RECALL DE PRODUTO

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

RECLAMAÇÃO

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

RECOLHIMENTO DE PRODUTO

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

RETRABALHO

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

REVOGAÇÃO DO CERTIFICADO

Inativação final de um certificado após uma decisão de Certificação.

RISCO

Efeito de incerteza (ISO 22000:2018).

SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO

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

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

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

SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

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

SUSPENSÃO DO CERTIFICADO

Declaração de status de certificado como temporariamente inválido.

TERCEIRIZAÇÃO

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

UTENSÍLIOS DE MESA

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

VULNERABILIDADE

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

APÊNDICE 2
REFERÊNCIAS

APÊNDICE 2: REFERÊNCIAS

Neste apêndice, todas as referências a todos os documentos não incluídos nos documentos do Esquema estão listados:

- BSI/PAS 221:2013, Programas de pré-requisitos para a segurança de alimentos no varejo de alimentos
- GFSI Requisitos de Benchmarking (última versão)
- IAF ID 1 SGQ e EMS Escopos de Acreditação (última versão)
- IAF MD 1 Auditoria e Certificação de um Sistema de Gestão Operado por uma Organização de Multi-sites (última versão)
- IAF MD 2 Transferência de Certificação Acreditada de Sistemas de Gestão (última versão)
- IAF MD 4 O Uso de Tecnologia de Informação e Comunicação (ICT) para fins de Auditoria/Avaliação (última versão)
- IAF MD 5 Determinação de Tempo de Auditoria de Sistemas de Gestão de Qualidade e Ambientais (última versão)
- IAF MD11 Aplicação da ISO/IEC 17021-1 para Auditorias de Sistemas de Gestão Integrada (última versão)
- IAF MD 16 Aplicação da ISO/IEC 17011 para a Acreditação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) Organismos de Certificação (última versão)
- IAF MD 20 Competência Genérica para Assessores de OA: Aplicação para a ISO/IEC 17011 (última versão)
- ISO 9001:2015 Sistemas de gestão de qualidade – Requisitos
- ISO 22000:2018 Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar
- ISO/IEC 17021-1:2015 Avaliação da conformidade – Requisitos para os órgãos que realizam a auditoria e certificação dos sistemas de gestão
- ISO/TS 22003:2013 Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para os Organismos que realizam a auditoria e certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos
- ISO/IEC 17011:2018 Avaliação da conformidade – Requisitos gerais para os Organismos de acreditação que acreditam Organismos de avaliação de conformidade
- ISO/TS 22002-1:2009 Programas de pré-requisito para a segurança dos alimentos – Parte 1: Fabricação de alimentos
- ISO/TS 22002-2:2013 Programas de pré-requisito para a segurança dos alimentos – Parte 2: Catering
- ISO/TS 22002-3:2011 Programas de pré-requisito para a segurança dos alimentos – Parte 3: Agropecuária
- ISO/TS 22002-4:2013 Programas de pré-requisito para a segurança dos alimentos – Parte 4: Fabricação de embalagem para alimentos
- ISO/TS 22002-6:2016 Programas de pré-requisito sobre a segurança de dos alimentos – Parte 6: Produção de alimentação para animais e alimentos animal
- NEN/NTA 8059:2016 Programas de pré-requisito sobre a segurança de dos alimentos para o transporte e armazenamento