



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

DOCUMENTO DE ORIENTAÇÃO: DEFESA DOS ALIMENTOS

1. HISTÓRICO

A Defesa dos Alimentos é um elemento importante na proteção de seus negócios e consumidores de ameaças internas e externas. Abrange várias potenciais ameaças desde boatos de adulterações relativamente comuns até os ataques terroristas menos prováveis. Pesquisando na web por “adulterações de produto” ou “adulteração de produto por funcionário” aparecem inúmeros exemplos para ilustrar que a ameaça é REAL. Muitas vezes as ameaças à cadeia de abastecimento e fabricação podem ser mitigadas para reduzir uma ampla variedade de ameaças. Por exemplo, colocar uma tampa de travamento em um tanque pode reduzir uma ampla gama de potenciais ataques intencionais.

Os Programas de Defesa dos Alimentos devem ser desenvolvidos para reduzir os riscos de ameaças internas e externas com a finalidade de proteger os seus clientes.

Os Requisitos Adicionais da FSSC 22000 contêm um parágrafo sobre a Defesa dos Alimentos. Embora no capítulo 18 da ISO 22002-1 este tema tenha sido abordado, os Requisitos Adicionais da FSSC estão alinhados com novos requisitos do GFSI e foram levados ao nível do sistema de gestão, tornando-se parte do processo de responsabilidade da gestão.

2. DEFINIÇÃO

Existem muitas definições diferentes para a Defesa dos Alimentos que são de natureza muito similar. Algumas até mesmo conflitantes com a definição GFSI incluindo, por exemplo, a Fraude Alimentar no escopo da Defesa dos Alimentos. É importante perceber que a Fraude Alimentar é um tema separado e um capítulo diferente no Esquema FSSC 22000.

A definição do GFSI de Defesa dos Alimentos é: “O processo para garantir a segurança do alimento e bebida de todas as formas de ataque malicioso intencional, incluindo o ataque ideologicamente motivado que leva à contaminação.” (GFSI 2017)¹.

Outras definições frequentemente utilizadas são:

PAS 96:2017: Defesa dos Alimentos: procedimentos adotados para garantir a segurança do alimento e bebida e suas cadeias de abastecimento de ataques maliciosos e ideologicamente motivados que levam à contaminação ou interrompimento do abastecimento (PAS 96:2017)².

FDA (FSMA-Regra Internacional de Adulteração): A Defesa dos Alimentos é o esforço para proteger os alimentos de adulteração intencional a partir de atos com a intenção de causar danos em ampla escala para a saúde pública, incluindo os atos de terrorismo visando o fornecimento de alimentos (FDA Ficha técnica de Defesa dos Alimentos)³.

A indústria e os reguladores desenvolveram Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos com base nos princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), que provaram ser eficazes contra riscos da segurança de alimentos não intencionais. Os princípios HACCP, no entanto, não têm sido rotineiramente utilizados para detectar ou mitigar os ataques deliberados e, portanto, não são relevantes para a Defesa dos Alimentos.

A motivação ou causa raiz para a Defesa dos Alimentos é a intenção de causar danos ao consumidor ou empresas. Isso é diferente da motivação da Fraude Alimentar que é exclusivamente para o ganho econômico. Portanto, a prevenção da Defesa dos Alimentos requer uma abordagem diferente do controle de riscos não intencionais da segurança de alimentos (HACCP) e a prevenção de Fraude Alimentar.

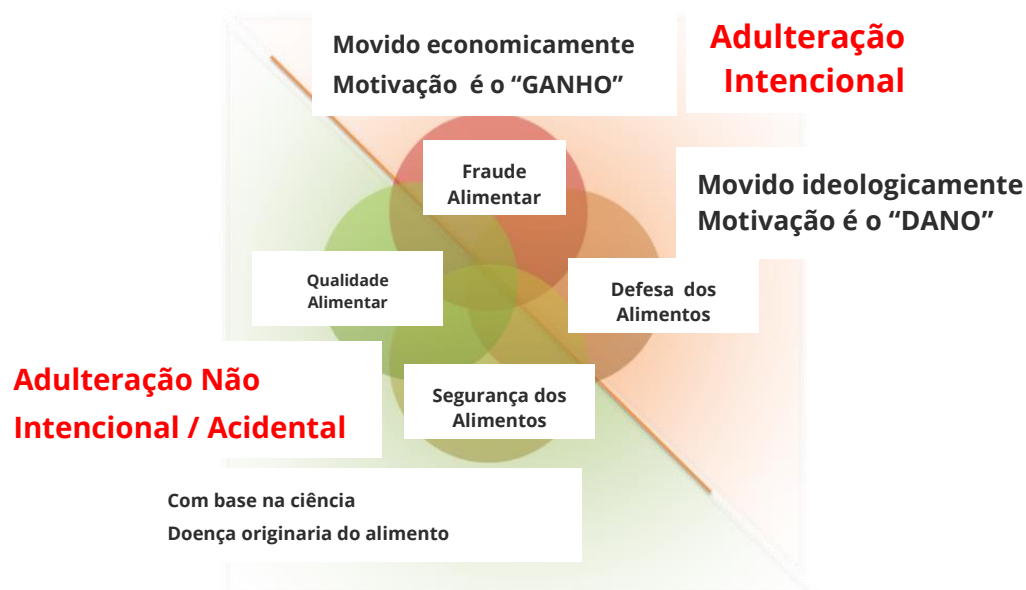


Figura 1. Adulteração intencional vs não intencional²

3. REQUISITOS DO ESQUEMA FSSC 22000

Parte 2 – Requisitos para a certificação V5

2.5.3 DEFESA DOS ALIMENTOS

2.5.3.1 Avaliação de ameaça

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

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

2.5.3.2 Plano

- 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.
- O plano de defesa dos alimentos deve ser apoiado pelo SGSA da organização
- O plano deve cumprir a legislação aplicável e ser revisado regularmente.

4. IMPLEMENTAÇÃO

Para implementar os requisitos FSSC 22000 de Defesa dos Alimentos deve-se seguir uma abordagem lógica, sistemática e baseada no risco. Deve-se notar que existem muitas abordagens e a FSSC deixa a escolha para a organização. No entanto, as abordagens mais difundidas são a TACCP (Avaliação de Ameaça de Pontos Críticos de Controle; recomendada pela PAS96), CARVER+Shock e FDA Food Defence Plan Builder (FDA)⁵. (Nota: A PAS96 abrange a Defesa dos Alimentos e a prevenção de Fraude Alimentar. Tenha cuidado ao utilizar este documento).

Para ajudar a implementar as cláusulas da FSSC 22000, recomenda-se a seguinte forma de trabalhar:

- 1) Estabelecer uma equipe de Defesa dos Alimentos
- 2) Realizar uma Avaliação de Ameaça (ex.: TACCP), identificar e avaliar as potenciais ameaças e vulnerabilidades
- 3) Identificar e selecionar as medidas proporcionais de controle
- 4) Documentar a avaliação de ameaça, medidas de controle, procedimentos de gestão de verificação e incidentes em um Plano de Defesa dos Alimentos apoiado pelo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- 5) Desenvolver uma estratégia eficaz de treinamento e comunicação e implementar o Plano de Defesa dos Alimentos.

Ao determinar o escopo de sua avaliação é importante perceber que o nível da ameaça foi mostrado para estar em seu mais elevado nível nas instalações de produção^{5,8}. Certifique-se de que seu próprio site (incluindo o pessoal) seja abrangido, mas não limite-se às suas próprias instalações apenas e também inclua a cadeia de abastecimento.

Anúncio 1/2. Você precisa implementar um sistema que avalie logicamente as Ameaças e para o qual várias ferramentas estejam disponíveis (por exemplo, TACCP, CARVER+Shock, FDA Food Defense Plan Builder FDBP)⁵. Qualquer ferramenta que seja utilizada é uma decisão da organização.

Na essência, uma abordagem de Defesa dos Alimentos tenta responder às seguintes questões principais:

- Quem pode querer nos atacar?
- Como podem fazê-lo?
- Qual é o potencial impacto de saúde pública?
- Como podemos evitar que isso aconteça?

Familiarize-se com quais atributos do processamento de alimentos pode tornar o seu alimento um alvo (por exemplo, grandes lotes ou fácil acesso destinado a aumentar o risco). Inclua riscos externos (qualquer lugar na cadeia de abastecimento) E riscos internos (por exemplo, acesso ao site/equipamento, funcionários descontentes).

É importante notar que todas as ameaças identificadas NÃO serão automaticamente determinadas como sendo significativas e automaticamente NÃO será exigido que sejam abordadas por uma medida de controle. É importante identificar tantas ameaças quanto seja possível, para que possam ser avaliadas. Após incidentes repetidos ou graves, uma avaliação posterior da ameaça pode determinar que uma medida de mitigação seja necessária.

Ao realizar a avaliação de ameaça, é permitido inicialmente agrupar materiais (por exemplo, matérias primas similares ou produtos acabados similares). Quando são identificados riscos significativos dentro de um grupo, uma análise mais aprofundada pode ser necessária.

Anúncio 3/4. Ao definir uma estratégia de Defesa dos Alimentos, as potenciais ameaças identificadas sob o 1 devem ser avaliadas por sua significância. Uma matriz de risco similar à HACCP pode ser utilizada (por exemplo, Probabilidade de ocorrência x Impacto/Consequência). Outros fatores tais como a acessibilidade, probabilidade de detecção e reconhecimento podem ser utilizados como indicadores adicionais. Uma estratégia de prevenção para os riscos *significativos* deve ser desenvolvida e documentada. Para ajudar na identificação das medidas preventivas, o FDA publicou um banco de dados com medidas de preventivas para diferentes tipos de atividades em toda a cadeia alimentar (FDA)⁶.

Anúncio 5. O plano deve ser apoiado pelo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da organização para todos os seus produtos, significando que deve conter elementos tais como medidas de controle, atividades de verificação, correções e ações corretivas, responsabilidades, manutenção de registros e melhoria continuada. Além disso, o SGSA precisa da inclusão do elemento da Defesa dos Alimentos, por exemplo, em políticas, auditorias internas, análise de gestão, etc.

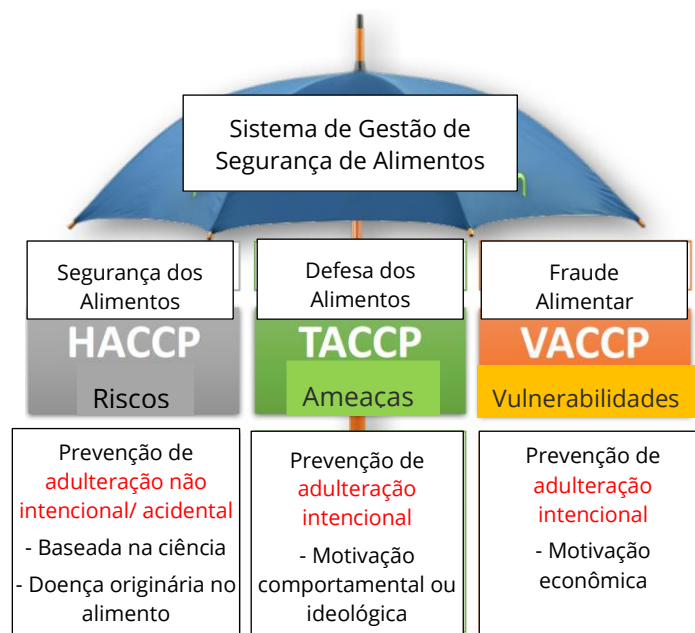
Anúncio 6. A eficácia de proteger-se depende em grande parte das pessoas. Estas podem ser externas (por exemplo, fornecedores) ou internas (seus próprios colaboradores). Portanto, um programa de treinamento e/ou comunicação é essencial.

5. EQUIPE E TREINAMENTO DE DEFESA DOS ALIMENTOS

A Avaliação de Ameaça (por exemplo, TACCP, CARVER + Shock, FDBP) é realizada por uma equipe multidisciplinar com ampla variedade de especialistas (por exemplo, RH, Segurança, Qualidade, T.I., Produção, Gerente de Instalações). A composição da equipe de Defesa dos Alimentos é provável que seja diferente daquela para suas equipes de HACCP e/ou Avaliação de Vulnerabilidade de Fraude Alimentar. A composição da equipe pode evoluir ao longo do tempo e, conforme o entendimento da Defesa dos Alimentos evolua, pode ser necessário um perito Externo.

O treinamento da equipe é necessário. Muitos treinamentos estão disponíveis em várias organizações. Um exemplo é a Michigan State University, que oferece cursos gratuitos pela internet (guia de auditoria de Defesa dos Alimentos MOOC – MOOC = curso online aberto em massa)⁷.

O FDA oferece materiais de treinamento on-line gratuito (Conscientização de Defesa dos Alimentos para Profissionais de Alimentos) e, embora seja focado para o cumprimento regulatório do FDA/EUA, este treinamento oferece uma boa visão geral (FDA)⁹.



6. AUDITORIA

Os auditores devem avaliar se a avaliação de risco e a identificação e implementação de medidas são adequadas fazendo as seguintes perguntas:

- Existe uma equipe com a competência/conhecimentos corretos?
- A avaliação de risco foi realizada e documentada?
- As ameaças relevantes foram abrangidas?
- Amplitude da avaliação da ameaça (toda a cadeia de abastecimento avaliada e não só o próprio site)?
- Existe uma metodologia para determinar a dimensão das ameaças?
- Quando ameaças significativas são identificadas, existe um plano de Defesa dos Alimentos por escrito?
- Como o treinamento e comunicação são abordados?
- O desempenho do Processo de Prevenção de Fraude Alimentar é avaliado em conformidade com a ISO 22000:2018 Capítulo (Avaliação de Desempenho)
- A análise é regularmente revisada e a frequência é adequada?
- A Equipe de Resposta de Emergência está preparada (ISO 22000:2018 parágrafo 8.4)?
- Tudo acima está efetivamente implementado através do SGSA da organização (por exemplo, registros, conscientização do pessoal, segurança do site, auditorias internas, análises de gestão, etc.)?

7. REFERÊNCIAS

- 1) Requisitos de Benchmarking GFSI versão 7.2 (esboço 2017)
- 2) PAS 96:2017. Guia para proteger e defender o alimento e bebida de ataque deliberado.
- 3) Ficha técnica de Defesa dos Alimentos do FDA:
<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM503566.pdf>

- 4) Posição GFSI sobre a mitigação do risco de saúde pública de fraude alimentar:
https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf
- 5) Construtor de Plano de Defesa dos Alimentos do FDA:
<https://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm349888.htm>
- 6) Banco de dados do FDA de estratégias de mitigação:
<https://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm295898.htm>
- 7) Cursos da Michigan State University: <http://foodfraud.msu.edu/mooc/>
- 8) Nina Puhač Bogadi, Mara Banović e Ivona Babić. Sistema de defesa dos alimentos na indústria alimentar: perspectiva dos países da UE. Revista de Defesa do Consumidor e Segurança de Alimentos, Março 2016.
- 9) Treinamento 101 de Defesa dos Alimentos do FDA:
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/FDTraining/index.cfm>