

Análise FSSC 22000

FSSC 22000:Food Safety System Certification

Conceito:

A **FFSC – Foundation For Food Safety Certification**, desenvolveu o referencial **FSSC 22000 – Food Safety System Certification**, um esquema de certificação de produtos alimentares para a indústria de transformação de produtos alimentares.



Campo de Aplicação:

- Produtos animais perecíveis: carnes, aves, ovos, peixes e produtos lácteos;
- Produtos vegetais perecíveis: frutas frescas e sumos embalados, frutos de conserva, vegetais frescos embalados e enlatados;
- Produtos conservados à temperatura ambiente: enlatados, bolachas, aperitivos, óleos, água de consumo, bebidas, massas, farinhas, açúcar, sal;
- Produtos bioquímicos para a produção alimentar: vitaminas, aditivos e culturas biológicas;
- E organizações que processem ou fabriquem embalagens para contacto direto ou indireto com os alimentos.

Principais requisitos da FSSC 22000:Food Safety System Certification:



Requisitos Comuns à ISO 22000:2005:

- Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (Clausula 4);
- Responsabilidade da Direção/Gestão (Clausula 5);
- Gestão de Recursos (Clausula 6);
- Planeamento e realização de produtos seguros (Clausula 7);
- Validação, verificação e melhoria do SGSA (Clausula 8).
- Requisitos adicionais:
- Especificação de serviços;
- Supervisão de pessoal na aplicação dos requisitos de segurança de alimentos;
- Requisitos legais específicos;
- Auditorias anunciadas (mas não agendadas) das organizações certificadas;
- Food Defense.

Vantagens de aplicação:

- Reconhecimento do referencial;
- Sistema de gestão reconhecido pela Global Food Safety Initiative;
- Incorpora de maneira integral a ISO 22000:2005, PAS 220:2008, Programas de Pré-Requisitos (PPRs), APPCC e a aplicação dos passos do CODEX;
- Usa uma abordagem baseada em processos, minimizando assim os riscos alimentares;
- Aumenta transparência ao longo da cadeia de fornecedores de alimentos;
- Reconhece o conceito Food Defense.

Food Defense na FSSC 22000:

A Food Defense é um requisito obrigatório para a certificação FSSC 22000

Avaliação de Ameaças:

- Identificar as ameaças e vulnerabilidades
- Desenvolver medidas de controle
- Estabelecer prioridades

Formação em Food Defense

Equipa HACCP ≠ Equipa de Food Defense

Sistemas de Auditoria:

A certificação do sistema de gestão inicial inclui 2 fases de auditoria:

1ª fase: ocorre a revisão do SGSA, a qual abrange todos os requisitos, assim como uma revisão do plano de HACCP

2ª fase: é verificada a implementação e a eficácia do sistema, a qual inclui a revisão dos PCC's, PPRO's e dos PPR's.

Se a auditoria ocorrer com **sucesso** é emitido um certificado com validade de três anos. Ocorrendo auditorias de vigilância uma vez por ano.

Após os três anos, é realizada uma auditoria de recertificação em que é revisto todo o sistema.

Quando uma empresa certificada na ISO 22000 pretende obter a certificação FSSC 22000, não necessita passar pelas fases 1 e 2 da auditoria.

A auditoria de transição é combinada com uma auditoria de acompanhamento da ISO 22000 ou de uma auditoria de recertificação.

Esta auditoria deve incluir a ISO 22000, o PPR do setor e os requisitos adicionais da FSSC 22000.

A validade do certificado FSSC 22000 corresponderá à validade do certificado ISO 22000, a qual não pode ser superior a 3 anos.

Comparação entre os diferentes referenciais:

	NP EN ISO 2200	BRC	IFS	FSSC 22000
Reconhecimento da norma com base na origem e organização a que pertence.	Reconhecimento genérico a nível internacional por parte dos grupos alimentares e marcas próprias. Pertence à ISO (International Standard Organisation).	Criada pelo British Retail Consortium, com o objectivo de fornecer às empresas uma série de instruções que as ajudam a cumprir a legislação de segurança alimentar vigente no Reino Unido.	Desenvolvida pelos membros da federação retalhista Alemã. É um standard privado que pertence a HDE (Alemanha), FCD (França) e à associação de retalhistas Italianos.	A FFSC desenvolveu, um esquema de certificação de produtos alimentares para a indústria de transformação de produtos alimentares
Alcance da Norma	Atinge todos os sectores da cadeia alimentar	Industria Agroalimentar	Industria Agroalimentar	Industria Agroalimentar
Cumprimento dos requisitos e outro tipo de não conformidades.	Níveis de Requisitos são todos iguais; Tipos de não conformidades: Maior, menor e de observação.	Níveis de requisitos: Fundamentais e o resto sem categorizar; Tipos de não Conformidades: Fundamental, Crítica, Maior e Menor.	Níveis de requisitos todos iguais; Tipos de não Conformidades: KO, Maior	Requisito comuns à 22000 e requisitos adicionais Não-conformidades menores identificadas
Não conformidades declaradas em auditorias de certificação	Com um periodo de validade de 3 anos, com auditorias anuais, a ISO 22000 dependerá de das não conformidades maiores.	É permitido que esta seja certificada, mesmo que exista uma não conformidade importante e quando a entidade certificada tem provas objetivas de que a não conformidade foi resolvida num prazo de 28 dias.	A existencia de algum tipo de não conformidade impede a certificação desta norma. Tem uma validade de certificação de uma ano.	São feitas correções e ações corretivas por meio de re-auditoria ou evidência documental. É emitido um certificado com validade de três anos

Entidades certificadoras:

