



ESQUEMA FSSC 22000 VERSÃO 5.1

ANEXO 2: REQUISITOS DO RELATÓRIO DE AUDITORIA DO OC

TRADUÇÕES

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

INTRODUÇÃO

Este documento foi desenvolvido para garantir o alto nível dos relatórios de auditoria e define os requisitos e as expectativas mínimas em relação ao conteúdo e o nível de detalhamento requerido nos relatórios de auditoria. Os OCs devem garantir que seus modelos atendam os requisitos listados neste Anexo em relação ao conteúdo (o layout e a ordem do conteúdo estão a critério do OC). Eles devem:

1. Demonstrar claramente que os requisitos do Esquema foram atendidos pela organização e cumprem os requisitos da ISO/IEC 17021-1:2015 e da GFSI.
2. Ser usados por todos os Assessores do Programa de Integridade, para determinar se os OCs estão ou não cumprindo os requisitos de relatórios de auditoria FSSC 22000;
3. Ser usados por todos os OCs para treinar seus auditores e garantir que é tomada uma decisão de certificação informada, corroborada por um processo de certificação consistente;
4. Ser usado por todas as Organizações de Treinamento nos seus programas de treinamento de auditores internos e cursos de auditor líder;

A norma ISO/IEC 17021-1:2015, cláusulas 9.4.8.2 e 9.4.5.1, requer: “o relatório de auditoria deve fornecer um registro preciso, conciso e claro da auditoria, para permitir que seja tomada uma decisão de certificação informada”. Além disso, requer também a inclusão dos “resultados da auditoria (resultados da auditoria resumindo a conformidade e detalhando a não conformidade, etc.), referências às evidências e conclusões, consistentes com os requisitos do tipo de auditoria”.

A GFSI versão 2020.1 Parte 2 – 5.17: O Proprietário do Programa de Certificação deve garantir que o relatório de auditoria contenha evidências de que todos os requisitos específicos do Programa de Certificação relacionados com o(s) escopo(s) de reconhecimento da GFSI tenham sido avaliados durante a auditoria e expressam claramente o resultado da avaliação.

Este documento detalha o conteúdo mínimo do relatório de auditoria, requerido nos relatórios de auditoria:

1. Relatório de auditoria da Fase 1
2. Relatório de auditoria da Fase 2 (ver nota 1)

No caso da certificação de multi-sites, um relatório de auditoria pode ser realizado para a organização com multi-sites, incluindo informações da Função Central, informações específicas sobre cada site auditado, em conformidade com o conteúdo deste Anexo. As seções de resumo do relatório de auditoria devem demonstrar claramente o que foi auditado em cada site, com a corroboração de evidências objetivas, para mostrar que os requisitos do Esquema foram auditados em cada site. O conteúdo mínimo das Funções Centrais deve incluir uma descrição das funções centralizadas, incluindo detalhes sobre as auditorias internas, como isso é administrado e controlado pelo grupo e a competência dos auditores internos. Os requisitos mencionados no Requisito adicional FSSC 2.5.14 devem ser incluídos na seção da Função Central do relatório. Como alternativa, podem ser realizados relatórios separados da Função Central (similar ao relatório da sede), incluindo um relatório de não conformidade consolidado e relatórios de cada site, sendo que neste caso, os relatórios dos sites devem cumprir os requisitos de conteúdo definidos neste Anexo.

Nota 1: um relatório de auditoria da fase 2 deve ser usado para todas as auditorias que não sejam de fase 1, auditorias da sede ou auditorias especiais. Os critérios de auditoria devem ser adaptados ao tipo de auditoria realizado (por exemplo, manutenção, recertificação, transição etc.).

INSTRUÇÕES

1. Este documento define os requisitos mínimos em cada seção do relatório de auditoria. Em relação às cláusulas da ISO 22000, os respectivos PPRs e o requisitos adicionais FSSC 22000, ele explica o conteúdo mínimo necessário a ser documentado em cada seção.
2. O texto com fonte em cor azul é uma visão geral do que deve ser detalhado no relatório de auditoria, não deve ser uma lista abrangente e o(s) auditor(es) deve(m) demonstrar que todos os requisitos da(s) cláusula(s) foram avaliados, corroborados por evidências objetivas e pistas de auditoria adequadas.
3. Listas de verificação – a seção de resumo por cláusula deve conter:
 - a) Uma visão geral da seção, incluindo evidências avaliadas para demonstrar a conformidade e a não conformidade das cláusulas na seção.
 - b) Os resumos das listas de verificação devem ter detalhes suficientes para dar uma ideia e uma visão geral, e não devem ser excessivamente simplificados ou apenas indicar “observada conformidade com os requisitos” ou qualquer outra descrição vaga com efeito similar.
4. As não conformidades não devem ser reportadas em relação a mais de uma cláusula na FSSC 22000 V5.1:
 - a) A não conformidade deve sempre ser escrita em relação à cláusula mais específica e não ser agrupada, a menos que seja identificado um problema sistemático, nesse caso, espera-se que na maioria dos casos a NC seja elevada a um grau superior, ou seja, maior.
 - b) As não conformidades devem fazer referência à evidência objetiva para sua justificação e identificar, claramente, o porquê o requisito não está sendo cumprido.
5. Quando for permitido adicionar Design e Desenvolvimento ao escopo do certificado (e quando não for um certificado de FSSC 22000-Qualidade), segundo os requisitos do Anexo 1, seção 3, então deve-se prestar especial atenção à documentação que foi auditada, incluindo a interface do processo com o SGSA. Isso inclui o detalhamento do processo de design e desenvolvimento no plano de auditoria, no programa de auditoria e no relatório de auditoria.
6. Quando a ICT for usada em uma auditoria, os detalhes do tipo de ICT usada e que cláusulas/departamentos foram auditadas usando-a devem ser indicados claramente no relatório e no plano de auditoria, além de cumprir os requisitos do Anexo 9.
7. Os OCs devem emitir o relatório de auditoria completo aos clientes de todas as auditorias de certificação, incluindo as auditorias de manutenção. O relatório de auditoria completa consiste na lista de verificação da auditoria segundo a ISO 22000:2018, a(s) norma(s) PPR pertinente(s) e os requisitos adicionais da FSSC 22000, sendo que seu conteúdo deve cumprir os requisitos deste Anexo.
8. Os anexos fornecidos ao cliente devem incluir o plano de auditoria, o programa de auditoria e o registro de presença.

9. Todas as informações no modelo de relatório de auditoria devem ser carregadas no Portal, junto com os anexos em PDF (relatório de auditoria final, listas de verificação, plano de auditoria, programa de auditoria e registro de presença). Quando os relatórios de não conformidade forem separados do relatório de auditoria, eles devem ser compactados com o relatório de auditoria para facilitar o carregamento no Portal. Os detalhes do relatório de auditoria e os detalhes de não conformidade devem ser carregados no Portal redigidos em inglês.

Notas:

- 1) Este Anexo foi criado para auditorias de fabricação de alimentos e neste caso o PPR da ISO/TS 22002-1:2009 é usado aplica-se às categorias C, K e DII da Cadeia Alimentar.
- 2) Para as Categorias de Cadeia Alimentar A, DI, E, FI, G ou I, o OC deve substituir a lista de verificação do PPR pertinente. O nível de detalhes nas seções de resumo deve estar de acordo com o que está indicado neste Anexo, mesmo se o conteúdo variar.
- 3) Em todos os casos, verifique a última lista de decisão do BoS disponível no website da FSSC, para assegurar que todos os requisitos de auditoria são incluídos e refletidos no relatório de auditoria.
- 4) Anexos de auditoria: ao carregar documentos escaneados, eles devem ser legíveis e de boa qualidade.

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 1

DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

PERFIL DA ORGANIZAÇÃO

| | |
|--|---|
| Razão social registrada | Nome da organização a ser certificada |
| Número de inscrição legal ou oficial da empresa | Referência pertinente ao registro legal (como o número de registro da empresa) |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)) |
| Pessoa de contato | Nome e função |
| Descrição geral da organização auditada | <p>Breve história da empresa, por exemplo, tempo de funcionamento, objetivo de criação/uso anterior, principais mercados (local/internacional)</p> <p>Visão geral dos produtos produzidos, principais processos, número de linhas de processamento, estrutura organizacional, incluindo relações com a Sede (headoffice) ou em sites externos (atividades off-site) relevantes; nível de complexidade e risco em relação à segurança de alimentos.</p> <p>**Não usar jargão de marketing**</p> |
| Visão geral das atividades temporárias | <p>Descrever quando forem realizadas diversas atividades temporárias por escopo. Por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processamento de frutas com caroço Setembro - Outubro • Processamento de vegetais Março - Outubro <p>Indique "Nenhum" se não for aplicável</p> |

SEDE (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|--|--|
| Razão social registrada | Nome da Sede a ser incluído na certificação |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)) |
| Data e duração da auditoria na sede | |
| Número de sites | Número de sites incluídos nas funções da sede |
| Descrição das funções da sede | <p>Descrever que funções são realizadas na sede, em comum com os sites certificados. Por exemplo: compras, recursos humanos etc.</p> <p>Indicar se a sede é uma auditoria separada ou se o representante da sede está presente na(s) auditoria(s) do site.</p> |

ATIVIDADES REALIZADAS EM SITES EXTERNOS (OFF-SITE) (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|--|---|
| Nome do site | Nome da instalação externa |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)) |
| Data e duração da(s) auditoria(s) da atividade off-site | |
| Atividades no local | <p>Descrever as atividades realizadas em instalações externas, se pertencem à mesma entidade jurídica e ao mesmo SGSA (consulte Parte 3, seção 5.2.2). Por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Armazenamento externo b) Fabricação externa c) Despacho direto (Cross-docking) |

MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|--|---|
| Razão social registrada do Grupo | Nome do grupo a ser certificado |
| Número de inscrição legal ou oficial da empresa | Referência pertinente ao registro legal (como um número de inscrição da empresa) |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)) |
| Data e duração da auditoria das Funções Centrais | |
| Visão geral das Funções Centrais | Consulte também o Requisito Adicional FSSC 2.5.14 para ver os requisitos do conteúdo do relatório |
| Número de sites no grupo | Número de sites incluídos na certificação do grupo |
| Lista de sites incluídos, com endereços, data(s) de auditoria(s) e atividade (escopo) | Pode ser um adendo do relatório |

DETALHES DA AUDITORIA

| | |
|--|---|
| Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal) | Nome do OC e do escritório se for um escritório local |
| Idioma da auditoria | Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes |
| Objetivos da auditoria | Fazer referência a ISO/TS 22003: 2013 – 9.2.3.1.2 |
| Critério da auditoria | Documentos normativos, isto é, ISO 22000: 2018, a(s) norma(s) PPR específica(s) e os requisitos adicionais da FSSC (Versão 5.1); Processos e documentação definidos do sistema de gestão da organização; Requisitos legais e regulatórios e requisitos do cliente |
| Entrega da auditoria | *Auditoria ICT / On-site *Nota: incluir a extensão da auditoria remota, isto é, auditoria totalmente remota ou auditoria parcialmente remota |
| Datas e locais da auditoria (quando aplicável) | Data de início e fim DD/MM/AAAA Adicionar datas por atividade externa/locais auditados separados, quando relevante |
| Duração da Auditoria Fase 1 | Em dias, por exemplo, 1,5 dias |

ESCOPO DA AUDITORIA

| | |
|--|---|
| Subcategoria da cadeia alimentar | Subcategorias da cadeia alimentar que corroboram a declaração de escopo (podem ser apropriadas múltiplas categorias de cadeia alimentar, consulte ISO/TS 22003, Tabela A.1) |
| Declaração de escopo | Declaração de escopo de acordo com os requisitos do Anexo I. Quando houver exclusões, a exclusão deve ser incluída na declaração de escopo |
| Exclusões (quando apropriado e detalhado) | Descrever as exclusões do escopo (as exclusões não podem ter uma influência (negativa) nos produtos finais certificados). |
| Verificação da declaração de escopo | Confirmar se a declaração de escopo reflete com precisão as atividades da organização |

PLANO DE AUDITORIA

| | |
|--------------------------------------|---|
| Desvio do plano de auditoria: | Descrever os desvios do plano e suas razões, quando aplicável |
|--------------------------------------|---|

EQUIPE DE AUDITORIA

| Nome | Função | Método de entrega da auditoria | Data(s) | Hora |
|-----------------|--|--------------------------------|------------|-------------|
| Nome do auditor | Inclui auditor líder, auditor, tradutores, Especialista técnico, testemunha, trainee, observadores | isto é, remoto/on-site | DD/MM/AAAA | 08h00-17h00 |

Nota: a tabela deve ser preenchida por data de auditoria e por membro da equipe de auditoria, se houver uma equipe de auditoria, e deve indicar o tempo de auditoria real. Se isso for diferente do plano de auditoria, a justificativa deve ser registrada como desvio do plano de auditoria – 2.2

RESULTADOS DA AUDITORIA

VISÃO GERAL DA PREPARAÇÃO DO CLIENTE PARA A FASE 2

| | |
|--|--|
| A documentação do sistema de gestão, incluindo a capacidade de cumprir os requisitos estatutários, regulatórios e do cliente | Visão geral do SGSA do cliente, nível de documentação definida e requisitos legislativos e do cliente aplicáveis, incluindo nível de implementação. |
| Condições específicas do site do cliente (ambiente, equipamento e processos) | Descrição resumida do ambiente do site e de riscos externos. Pequena lista dos processos principais e do equipamento mais importante utilizado. |
| Planejamento e controle organizacional Status de: <ol style="list-style-type: none"> Desempenho principal Processos Objetivos Operação do sistema de gestão | ISO 22000 cláusulas 4, 5, 6, 7 Status do desempenho principal, processos, objetivos e operação do sistema de gestão. |
| Planejamento e controle operacional, incluindo uma visão geral dos PPRs, sistema de HACCP e nível de controles estabelecido | ISO 22000 cláusula 8 Fornecer uma visão geral do sistema de HACCP, incluindo um resumo de: <ul style="list-style-type: none"> Perigos para a segurança de alimentos significativos identificados e seus tipos Metodologias usadas para realizar a avaliação do risco e a seleção e categorização das medidas de controle (PPRO e PCC), Visão geral do PPRO e do PCC, incluindo seus limites de controle críticos, sistemas de monitoramento e ações corretivas para a violação dos limites críticos, Implementação e resultados do processo de validação, Status da implementação das atividades de verificação, Descrição geral do nível de implementação do plano de controle de risco. |
| Auditoria interna | ISO 22000 cláusula 9 Confirmar se foi realizada uma auditoria interna completa, com datas, descrição de procedimento/sistema, resultados, eficácia etc. |
| Análise crítica pela direção | ISO 22000 cláusula 9 Confirmar se foi realizada uma análise crítica pela direção, indicar a data da revisão e a eficácia, incluindo os requisitos de entrada e saída. |

| Revisão da Preparação da Fase 2 | |
|-------------------------------------|--|
| Alocação de recursos | Confirmar se a duração da auditoria é apropriada ou se é necessário um tempo adicional. |
| Necessidades de planejamento | Detalhar as necessidades de planejamento específicas para a Fase 2 (por exemplo, determinadas atividades acontecem à tarde/à noite). |

ÁREAS DE PREOCUPAÇÃO

| Número (nº) | Referência do requisito (norma) | Cláusula | Detalhes da conclusão |
|-------------|---------------------------------|------------------|--|
| 1 | Exemplo: ISO 22000: 2018 | Exemplo 7.1.6 | Detalhar o problema em relação ao requisito e proporcionar evidência objetiva. |

CONCLUSÃO DA AUDITORIA

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Auditoria da Fase 1 a ser repetida |
| <input type="checkbox"/> | Prosseguir para a auditoria da Fase 2 |

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 2

DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

PERFIL DA ORGANIZAÇÃO

| | |
|---|---|
| Razão social registrada | Nome da organização a ser certificada. |
| Número de inscrição legal ou oficial da empresa | Referência pertinente ao registro legal (como um número de registro da empresa). |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)). |
| Pessoa de contato | Nome e função. |
| Descrição geral da organização auditada | Breve história da empresa, por exemplo, tempo de funcionamento, objetivo de criação/uso anterior, principais mercados (local/internacional). Visão geral dos produtos produzidos, principais processos, número de linhas de processamento, estrutura organizacional, incluindo relações com a Sede (headoffice) ou sites externos (atividades off-site); nível de complexidade e risco em relação à segurança alimentar. **Não usar jargão de marketing** |
| Alterações significativas desde a auditoria anterior | Identificar as alterações importantes na organização desde a auditoria anterior. |
| Atividades temporárias | Indicar se o local tem atividades temporárias incluídas no escopo, quais são e os tempos de produção relevantes ou por exemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Processamento de frutas com caroço Setembro - Outubro • Processamento de vegetais Março - Outubro |

SEDE (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|--|--|
| Razão social registrada | Nome da Sede a ser incluído na certificação. |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal)). |
| Data e duração da auditoria na sede | |
| Número de sites | Número de sites incluídos nas funções da sede. |
| Visão geral das funções da Sede | Descrever que funções são realizadas na sede, em comum com os sites certificados. Por exemplo: compras, recursos humanos etc. |

ATIVIDADES REALIZADAS EM SITES EXTERNOS (OFF-SITE) (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|---|---|
| Nome do site | Nome da instalação externa |
| Localização(ões)/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal). |
| Data e duração da(s) auditoria(s) off-site | |
| Atividades no(s) local(is) | <p>Descrever as atividades realizadas em instalações externas, se pertencem à mesma entidade jurídica e ao mesmo SGSA (consulte Parte 3, seção 5.2.2). Por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Armazenamento externo b) Fabricação externa c) Despacho direto (Cross-docking) |

MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

| | |
|--|--|
| Razão social registrada do Grupo | Nome do grupo a ser certificado |
| Número de inscrição legal ou oficial da empresa | Referência pertinente ao registro legal (como um número de inscrição da empresa) |
| Localização/Endereço | Endereço completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site (isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço postal) |
| Data e duração da auditoria das Funções Centrais | |
| Visão geral das Funções Centrais | Consulte também o Requisito Adicional FSSC 2.5.14 para ver os requisitos do conteúdo do relatório |
| Número de sites no grupo | Número de sites incluídos na certificação do grupo |
| Lista de sites incluídos, com endereços, data(s) de auditoria(s) e atividade (escopo) | Pode ser um adendo do relatório |

DETALHES DA AUDITORIA

| | |
|--|---|
| Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal) | Nome do OC e do escritório se for um escritório local |
| Idioma da auditoria | Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes |
| Objetivos da auditoria | Fazer referência a ISO17021-1 – 9.3.1.2 |
| Critério da auditoria | Documentos normativos, isto é, ISO 22000: 2018, a(s) norma(s) PPR específica(s) e os requisitos adicionais da FSSC (Versão 5.1); Processos e documentação definidos do sistema de gestão da organização; Requisitos legais e regulatórios e requisitos do cliente |
| Tipo de auditoria | Fase 2, manutenção, transição, recertificação |
| Anunciada/Não anunciada | |
| Complexidade da auditoria | Auditoria FSSC 22000 independente Combinada/Integrada com outra norma Fornecer detalhes: |
| Entrega da auditoria | Auditoria ICT/Auditoria totalmente on-site/auditoria totalmente remota Detalhar a extensão do uso da ICT, se aplicável |
| Datas da auditoria | Data de início e data de finalização da auditoria |
| Duração da auditoria | por exemplo, 1,5 dias |
| Desvio da duração da auditoria | Proporcionar justificativa se a duração da auditoria for diferente duração calculada |
| Adendos incluídos como parte da auditoria | Indicar Adendos e duração da auditoria, se aplicável |

ESCOPO DA AUDITORIA

| | |
|---|---|
| Subcategoria da cadeia alimentar | Subcategorias da cadeia alimentar que corroboram a declaração de escopo (podem ser apropriadas múltiplas categorias de cadeia alimentar, consulte ISO/TS 22003, Tabela A.1) |
| Declaração de escopo | Declaração de escopo de acordo com os requisitos do Anexo I. Quando houver exclusões, a exclusão deve ser incluída na declaração de escopo |
| Exclusões (quando apropriado, incluindo justificção) | Descrever as exclusões do escopo (as exclusões não podem ter uma influência (negativa) nos produtos finais certificados). |
| Verificação do escopo | Confirmar se a declaração de escopo reflete com precisão as atividades da organização e indicar as alterações desde a auditoria anterior |

PROGRAMA E PLANO DA AUDITORIA

| | |
|--|---|
| Desvio do programa da auditoria | Descrever os problemas que afetam o programa de auditoria e suas razões. Se não houver nenhum, indicar “Nenhum” |
| Desvio do plano de auditoria | Descrever os desvios do plano e suas razões, quando aplicável |

EQUIPE DE AUDITORIA

| Nome | Função | Entrega da auditoria | Data(s) | Hora |
|-----------------|---|------------------------|------------|-------------|
| Nome do auditor | Inclui auditor líder, auditor, tradutores, Especialista técnico, auditores em treinamento, observadores | isto é, remoto/on-site | DD/MM/AAAA | 08h00-17h00 |

Nota: a tabela deve ser preenchida por data de auditoria e por membro da equipe de auditoria, se houver uma equipe de auditoria, e indicar o tempo de auditoria real. Se isso for diferente do plano de auditoria, a justificativa deve ser registrada como desvio do plano de auditoria seção – 2.2.

AUDITORIA ANTERIOR

2.4.1 DETALHES DA AUDITORIA ANTERIOR

| | |
|---|---|
| Tipo de auditoria | Fase 1, Fase 2, Manutenção, Recertificação |
| Anunciada/Não anunciada | |
| Data(s) da auditoria | DD/MM/AAAA |
| OC que realizou a auditoria anterior, se for diferente do OC atual | No caso de transferência, indicar o nome do OC anterior |
| Ações realizadas em relação às NCs identificadas na auditoria anterior | Fornecer comentário sobre a capacidade da organização para determinar as causas raiz das não conformidades identificadas anteriormente, quando apropriado, e sobre a eficácia das ações implementadas para corrigir essas situações e evitar que ocorram novamente. Também deve comentar a suficiência dos processos formais da organização para realizar ações corretivas. |

RESULTADOS DA AUDITORIA

RESUMO EXECUTIVO

| | |
|---|---|
| Resumo da auditoria | <p>Resumo de alto nível – direcionado ao pessoal da alta direção da organização, para que compreendam como o SGSA está se desempenhando e que medidas devem ser tomadas para resolver as defasagens.</p> <p>Fornecer uma declaração sobre a conformidade e a eficácia do sistema de gestão, junto com um resumo da evidência em relação a:</p> <ol style="list-style-type: none"> A capacidade do sistema de gestão para cumprir os requisitos aplicáveis, objetivos de segurança de alimentos e os resultados esperados; O progresso da organização em relação aos seus objetivos desde a última auditoria (no entanto, para uma certificação inicial, esta seção deve confirmar que a organização ainda não tem um histórico suficiente desse progresso para a auditoria); Problemas de segurança de alimentos significativos que a gerência sênior deva que estar ciente (conclusões importantes/críticos, tendências em recalls etc.); A auditoria interna e o processo da análise crítica pela direção Detalhar o resultado da auditoria anterior; Para auditoria de certificação – indicar como o SGSA evoluiu no ciclo de três anos. A estrutura do resumo executivo deve seguir a ordem de relatório principal. |
| Confirmação de que os objetivos da auditoria foram cumpridos | <p>Declaração positiva: não deixar em branco. Se um objetivo não foi cumprido, indicar o porquê.</p> |
| Problemas não resolvidos | <p>Registrar problemas não resolvidos (por exemplo, desacordo nas conclusões, classificação das conclusões etc.) encontrados na auditoria.</p> |

RESUMO DAS CONCLUSÕES DA AUDITORIA

| | |
|--------------------------------------|--|
| Nº Não conformidades críticas | |
| Nº Não conformidades maiores | |
| Nº Não conformidades menores | |

NÃO CONFORMIDADES

NÃO CONFORMIDADES CRÍTICAS

| Nº | Requisito Referência (norma; cláusula) | Declaração de NC (inc. evidência objetiva) | Análise da causa raiz (determinar porque ocorreu) | Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa responsável, data prevista da conclusão) | Correção (para resolver o problema de imediato) | Aceitação da correção, PAC e evidência (auditor e data) |
|--|--|---|---|---|---|--|
| 1 | Por exemplo: ISO 22000:2018 §7.1 | Fornecer uma declaração clara do desvio do requisito Fornecer evidências objetivas detalhadas Indicar o impacto potencial ou real na segurança de alimentos | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Nome do auditor e data de aceitação da Análise da causa raiz, PAC e correção |
| 2 | | | | | | |
| Data da suspensão: DD/MM/AAAA | | | | | | |
| Auditoria de follow-up | | | | | | |
| Data da auditoria de follow-up: DD/MM/AAAA | | | | | | |
| Evidência objetiva analisada para fechar a NC: Fornecer detalhes da evidência analisada para resolver e fechar a NC | | | | | | |
| Resultado da Auditoria de follow-up: | | | | Revogar a suspensão e restabelecer certificado/revogar certificado | | |

NÃO CONFORMIDADES MAIORES

| Nº | Requisito Referência (norma; cláusula) | Declaração de NC (inc. evidência objetiva) | Análise da causa raiz (determinar porque ocorreu) | Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa responsável; data prevista da conclusão) | Correção (para resolver o problema de imediato) | Evidência Objetiva Analisada (para fechar a NC) | Aceitação da correção, PAC e evidência (auditor e data) |
|---------------------|--|---|---|---|---|--|--|
| 1 | Por exemplo: ISO 22000:2018 §7.1 | Fornecer uma declaração clara do desvio do requisito Fornecer evidências objetivas detalhadas Indicar o impacto potencial ou real na segurança de alimentos | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Indicar a evidência analisada para fechar a NC, isto é, nome e número do documento | Nome do auditor e data de aceitação da Análise da causa raiz, PAC, correção e evidência objetiva |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| Fechamento on-site: | | Sim/Não | Data da auditoria de acompanhamento (follow-up) no local (quando aplicável) | | DD/MM/AAAA | | |

NÃO CONFORMIDADES MENORES

| Nº | Requisito Referência (norma; cláusula) | Declaração de NC (inc. evidência objetiva) | Análise da causa raiz (determinar porque ocorreu) | Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa responsável; data prevista da conclusão) | Correção (para resolver o problema de imediato) | Evidência Objetiva Analisada (relacionada com a correção) | Aceitação da correção e PAC (auditor e data) |
|----|--|--|---|---|---|---|--|
| 1 | Por exemplo: ISO 22000:2018 §7.1 | Fornecer uma declaração clara do desvio do requisito Fornecer evidências objetivas detalhadas | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Preenchido pelo cliente | Indicar a evidência analisada da correção, isto é, nome e número do documento | Nome do auditor e data de aceitação da Análise da causa raiz, PAC, correção e evidência objetiva |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |

Nota: os relatórios de ações corretivas de não conformidades menores, maiores e/ou críticas podem ser incluídos no relatório de auditoria ou como um documento separado.

RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA

| | | | |
|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|--|
| Certificação inicial concedida | Sim <input type="checkbox"/> | Não <input type="checkbox"/> | Não aplicável <input type="checkbox"/> |
| Manter a Certificação | Sim <input type="checkbox"/> | Não <input type="checkbox"/> | Não aplicável <input type="checkbox"/> |
| Recertificação | Sim <input type="checkbox"/> | Não <input type="checkbox"/> | Não aplicável <input type="checkbox"/> |

DURAÇÃO DA AUDITORIA

| <i>Cálculo do tempo de auditoria on-site – consulte Tabela B.1 na ISO/TS22003: 2013 e V5 Parte 4, cláusula 4.3</i> | | | | |
|--|--|------|-----|----------------|
| D | H | MS | FTE | Adicional FSSC |
| 1,5 | 0,5 | 0,25 | 1,0 | 0,5 |
| Cálculo da duração da auditoria (dias-homem) | Exemplo: Auditoria inicial $T_s + T_{fssc} = 3,75$ dias-homem Auditoria de manutenção = 1,5 dias-homem Auditoria de recertificação = 3 dias | | | |
| Redução do tempo de auditoria | Justificar as reduções no T_s | | | |
| Certificação do sistema de gestão existente em vigor | Sim/Não – se sim, especificar | | | |
| Número de estudos HACCP (relacionados com os grupos de produtos) | Indicar o número de estudos HACCP – relacionados com o grupo de produtos | | | |
| Número de empregados (FTEs) | FTE = número total de funcionários, incluindo trabalhadores temporários + trabalhadores do escritório; quando houver turnos com atividades similares, então o FTE = número de funcionários no turno principal, incluindo trabalhadores temporários e trabalhadores do escritório | | | |
| Número de turnos | | | | |
| Descrição de atividades por turno, se forem diferentes do turno principal | Quando houver atividades diferentes nos turnos, fornecer uma breve descrição das atividades por turno | | | |
| Funcionários por turno principal (FTE) | | | | |

Nota: o cálculo da duração da auditoria pode ser carregado no portal da FSSC como um documento separado, desde que contenha todas as informações obrigatórias.

LISTAS DE VERIFICAÇÃO

Nota: não é obrigatório indicar a sub-cláusula (por ex., 7.5.3.1; 8.5.1.5.1) na seção da lista de verificação da ISO 22000 do relatório de auditoria, mas se for identificada uma não conformidade, ela deve ser indicada neste nível e ser incluída no relatório. A lista de verificação do portal contém todas as cláusulas até o nível mais baixo.

ISO 22000:2018

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|--|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 4 | Contexto da organização | | | | | |
| 4.1 | Compreender a organização e seu contexto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.2 | Compreender as necessidades e expectativas das partes interessadas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.3 | Determinar o escopo do sistema de gestão da segurança de alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.4 | Sistema de gestão de segurança de alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição do contexto da organização, incluindo fatores internos e externos, positivos e negativos (riscos e oportunidades), que interferem na capacidade do SGSA para conseguir os resultados pretendidos e como isso está associado com a melhoria contínua do SGSA. Esta seção pode ser correlacionada com a cláusula 6.1.2 da ISO 22000:2018... Que mecanismos foram implementados para estar atualizada e cumprir os requisitos estatutários, regulatórios e do cliente pertinentes relativos à segurança de alimentos. Resumir o status das conclusões de inspeções governamentais ou regulatórias pertinentes e incluir as alterações importantes na legislação, que interferem no SGSA e se o site adotou as alterações com eficácia.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|---|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 5 | Liderança | | | | | |
| 5.1 | Liderança e compromisso | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.2 | Política | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.2.1 | Estabelecimento da política de segurança de alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|-------|--|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 5.2.2 | Comunicação da política de segurança de alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.3 | Funções, responsabilidades e autoridades organizacionais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.3.1 | A alta direção deve garantir que as responsabilidades e a autoridade das funções pertinentes sejam atribuídas, comunicadas e compreendidas na organização. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.3.2 | O líder da equipe de segurança de alimentos deve ser responsável por: a) - d) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.3.3 | Todas as pessoas devem ser responsáveis por informar sobre problema(s) relacionado(s) com o SGSA à(s) pessoa(s) identificada(s). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição, incluindo as evidências objetivas avaliadas:

a) Demonstrar a liderança e o compromisso da alta direção em relação ao SGSA, incluindo evidências de que a política de segurança de alimentos e os objetivos foram estabelecidos pela alta direção, que são compatíveis com a direção estratégica da organização e que foram integrados no SGSA;

b) Descrição do recursos disponíveis para manter o SGSA e que tenham o apoio da alta direção; as responsabilidades e a autoridade das funções pertinentes foram estabelecidas e comunicadas, incluindo a responsabilidade pelo SGSA, a equipe de segurança de alimentos e o líder da equipe de segurança alimentar (incluindo descrição do trabalho do líder da equipe de segurança de alimentos para cumprir os requisitos) e que a equipe de segurança de alimentos é multidisciplinar e tem as pessoas/especialistas adequados, com uma descrição breve campos/áreas incluídos;

c) Detalhar os mecanismos implementados para garantir que a comunicação na organização e com as partes interessadas é efetiva. Detalhar os mecanismos de relatório da equipe com a alta direção e como todos os funcionários podem informar sobre problemas com a segurança de alimentos. Como a organização torna a política importante para cada funcionário – relacionada com a cultura da segurança de alimentos;

d) Cultura de segurança de alimentos: fornecer uma descrição de como a cultura de segurança de alimentos é abordada na organização, com referências específicas à comunicação, treinamento, feedback do funcionário e medição da participação e desempenho de atividades definidas, incluindo todas as seções da organização que interferem na segurança de alimentos;

e) Como a melhoria contínua é promovida na organização.

O resumo deve incluir uma descrição do que foi abordado na entrevista com a alta direção, incluindo quem foi entrevistado.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|---|--|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 6 | Planejamento | | | | | |
| 6.1 | Ações para abordar riscos e oportunidades | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.1.1 | Ao fazer o planejamento para o SGSA, a organização deve considerar os problemas mencionados em 4.1 e os requisitos de 4.2 e 4.3, além de determinar os riscos e oportunidades que devem ser abordados: a) - d) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.1.2 | A organização deve planejar: a) - b) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.1.3 | As ações realizadas pela organização para abordar riscos e oportunidades devem ser compatíveis com: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.2 | Os objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos e o planejamento para cumpri-los | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.2.1 | A organização deve definir objetivos para o SGSA nas funções e níveis pertinentes. Os objetivos do SGSA devem: a) - f) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.2.2 | Ao planejar como alcançar os objetivos para o SGSA, a organização deve determinar: a) - e) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.3 | Planejamento de alterações | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| <p>Resumo:</p> <p><i>Fornecer uma descrição de como os riscos e oportunidades foram identificados e abordados (incluindo ações) em relação ao desempenho e eficácia do SGSA e como a eficácia das ações serão avaliadas.</i></p> <p><i>Que os objetivos foram definidos e que são SMART; descrever o monitoramento e o processo de análise, e o processo de comunicação (interno e externo), com exemplos para ilustrar.</i></p> | | | | | | |

Como as alterações no SGSA foram resolvidas, incluindo os princípios do PDCA. Descrever as conclusões relacionadas com as alterações (por exemplo, comparadas com auditorias anteriores, com o SGSA etc.) e o efeito no SGSA operacional.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|--|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 7 | Suporte | | | | | |
| 7.1 | Recursos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.2 | Funcionários | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.3 | Infraestrutura | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.4 | Ambiente de trabalho | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.5 | Elementos do SGSA desenvolvidos por terceiros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.1.6 | Controle de processos, produtos ou serviços fornecidos por terceiros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.2 | Competência | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.3 | Conscientização | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.4 | Comunicação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.4.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.4.2 | Comunicação externa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.4.3 | Comunicação interna | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5 | Informação documentada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5.2 | Criação e atualização | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5.3 | Controle da informação documentada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5.3.1 | Informação documentada necessário para o SGSA e para este documento deve ser controlada para garantir: a) - b) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.5.3.2 | Para o controle da informação documentada, a organização deve abordar as seguintes atividades, se aplicável: a) - d) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição, incluindo as evidências objetivas avaliadas:

Recursos; Competência e Consciência Conscientização

Fornecer uma visão geral, incluindo requisitos de competência definidos e documentados estão disponíveis para todos os níveis da organização. Para os especialistas externos, detalhes dos requisitos, competência e escopo de trabalho (pode ser identificado no contrato). Identificação dos requisitos de treinamento para essas pessoas e registros da sua realização disponíveis, incluindo comunicação dos requisitos em 7.3.

Controle de processos, produtos ou serviços fornecidos por terceiros

Detalhar que elementos, processos, produtos ou serviços terceirizados estão presentes. Como o impacto na segurança de alimentos é avaliado, os critérios de controle (seleção, avaliação, monitoramento e reavaliação) determinados, a comunicação administrada e a eficácia verificada? Fornecer evidências de que a organização tem um procedimento de compra em situações de emergência, para assegurar que os produtos estão em conformidade com os requisitos e que o fornecedor foi avaliado. Detalhar se ocorreu algum uso emergencial de fornecedores não aprovados (data, fornecedor, material) e confirmar se o procedimento foi seguido com eficácia.

Comunicação interna e externa

Detalhar os mecanismos de comunicação interna e externa e como a eficácia da comunicação é medida e reforçada.

Informação documentada

Fornecer uma visão geral do sistema de controle de documentos, incluindo a criação, atualização, armazenamento e conservação de documentos (internos e externos) e registros; sistema de backup de sistema eletrônicos.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|---|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 8 | Operação | | | | | |
| 8.1 | Planejamento e controle operacional | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.2 | Programas de pré-requisitos (PPRs) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.2.1 | A organização deve estabelecer, implementar, manter e atualizar os PPRs, para facilitar a prevenção e/ou redução de contaminantes (incluindo perigos de segurança de alimentos) nos produtos, processamento de produtos e ambiente de trabalho. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.2.2 | Os PPRs devem ser: a) - d) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|-----------|---|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 8.2.3 | Ao selecionar e/ou estabelecer os PPRs, a organização deve garantir que os requisitos estatutários, regulatórios e acordados com o cliente aplicáveis sejam identificados. A organização deve considerar: a) - b) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.2.4 | Ao estabelecer os PPRs a organização deve considerar: a) - l) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.3 | Sistema de rastreabilidade | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.4 | Preparação e resposta às emergências | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.4.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.4.2 | Gestão de emergências e incidentes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5 | Controle de perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1 | Etapas preliminares para possibilitar análise de perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.2 | Características de matérias-primas, ingredientes e materiais de contato com o produto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.3 | Características dos produtos finais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.4 | Uso previsto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.5 | Diagramas de fluxo e descrição de processos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.5.1 | Preparação dos fluxogramas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.5.2 | Confirmação on-site dos diagramas de fluxo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.1.5.3 | Descrição dos processos e do ambiente de processamento | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2 | Análise dos perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.2 | Identificação dos perigos e determinação de níveis aceitáveis | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|------------------|--|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 8.5.2.2.1 | A organização deve identificar e documentar todos os perigos da segurança de alimentos, que se pode esperar em relação ao tipo de produto, tipo de processo e ambiente de processamento. A identificação deve se basear em: a) - e) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.2.2 | A organização deve identificar a(s) etapa(s) (por exemplo, recepção de matérias-primas, processamento, distribuição e entrega) na(s) qual(is) cada perigo da segurança dos alimentos podem ocorrer, ser introduzido, continuar presente. Ao identificar os perigos, a organização deve considerar: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.2.3 | A organização deve determinar o nível aceitável no produto final de cada perigo da segurança de alimentos identificado, sempre que possível. Ao determinar os níveis aceitáveis, a organização deve: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.3 | Avaliação dos perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.4 | Seleção e categorização da(s) medida(s) de controle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.4.1 | Com base na avaliação dos perigos, a organização deve selecionar uma medida de controle adequada ou uma combinação de medidas de controle, que poderão evitar ou reduzir os perigos identificados relacionados à segurança dos alimentos a níveis aceitáveis definidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.2.4.2 | Além disso, para cada medida de controle, a abordagem sistemática deve incluir uma avaliação da viabilidade de: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|---------|---|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 8.5.3 | Validação da(s) medida(s) de controle e da combinação de medidas de controle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4 | Plano de controle de perigos (plano HACCP/PPRO) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4.2 | Determinação dos limites críticos e dos critérios de ação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4.3 | Sistemas de monitoramento nos PCCs e para os PPROs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4.4 | Ações quando os limites críticos ou os critérios de ação não são cumpridos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5.4.5 | Implementação do plano de controle de perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.6 | Atualização das informações que especificam os PPRs e o plano de controle de perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.7 | Controle do monitoramento e da medição | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.8 | Verificação relacionada com os PPRs e o plano de controle de perigos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.8.1 | Verificação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.8.2 | Análise dos resultados das atividades de verificação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9 | Controle de produtos e das não conformidades do processo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.2 | Correções | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.2.1 | A organização deve garantir que quando os limites críticos nos PCCs e/ou os critérios de ação dos PPROs não são cumpridos, os produtos afetados sejam identificados e controlados enquanto ao seu uso e liberação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.2.2 | Quando os limites críticos nos PCCs não são cumpridos, os produtos afetados devem ser identificados e tratados como | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|---------|--|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| | produtos potencialmente inseguros (consulte 8.9.4) | | | | | |
| 8.9.2.3 | Quando os critérios de ação de um PPRO não são cumpridos, deve-se realizar o seguinte: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.2.4 | A informação documentada deve ser mantida para descrever correções feitas nos produtos e processos com não conformidades, incluindo: a) - c) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.3 | Ações corretivas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.4 | Gestão de produtos potencialmente inseguros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.4.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.4.2 | Avaliação para liberação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.4.3 | Disposição dos produtos com não conformidades | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.9.5 | Recolhimento/recall | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma visão geral do Planejamento e controle operacional, incluindo a abordagem das ações determinadas em 6.1 e processos subcontratados ou terceirizados. Não relacionar documentos de PPR individualmente – faça uma referência de que os detalhes constam da lista de verificação do PPR pertinente (ISO/TS 22002-x, como aplicável). Comentar, de maneira geral, sobre a eficácia da implementação dos PPRs no site.

Sistema de rastreabilidade: definir como a organização garante o rastreamento (princípio um acima/ um abaixo) e que ele cumpre todos os requisitos legislativos e de clientes pertinentes. Indicar a frequência dos testes de rastreabilidade (incluindo balanço de massa) e quando foi realizado o último teste e em que produto. Realizar um exercício de rastreabilidade e informar os resultados (especificar o produto testado, rapidez de conclusão da organização, resultado do teste/balanço de massa). Se a organização realizar retrabalho, definir como a rastreabilidade é mantida.

Preparação e reposta às emergências: especificar o documento que aborda as situações de emergência em potencial, incluindo o requisito para informar situações em que há um impacto na segurança dos alimentos e/ou no certificado FSSC 22000. Especificar se houve alguma situação de emergência desde a última auditoria, como a organização a resolveu e se os requisitos foram cumpridos. Quando aplicável, indicar se OC foi informado da situação de emergência. Documentar a data, natureza e o resultado dos testes periódicos (mínimo uma vez por ano) e as alterações nos procedimentos, após a ocorrência de incidentes, situações de emergência ou testes. Há um procedimento de planejamento de contingência implementado, incluindo, por exemplo, para interrupção no fornecimento de água, eletricidade ou refrigeração?

Controle de perigos: uma visão geral breve das informações preliminares coletadas, como são mantidas e atualizadas, incluindo uso previsto e grupos vulneráveis. Referenciar os fluxogramas e

quando eles foram atualizados pela última vez e se foram revisados após as alterações no processo referenciar os fluxogramas verificados durante a auditoria e se os requisitos foram cumpridos.

Descrever os tipos de perigos (químicos, físicos, microbiológicos, alérgenos), a metodologia usada para avaliar os perigos significativos, medidas de controle e determinar PPROs e PCCs. Confirmar se todos os PCCs e PPROs foram validados e sua eficácia verificada. Documentar os PPROs e PCCs: o que são, limites de controle, monitoramento e ações corretivas no caso de violações. Fornecer informações de apoio sobre os registros verificados como parte da auditoria.

Quando a embalagem for usada para transmitir ou proporcionar um efeito funcional no alimento (por exemplo, aumento do prazo de validade), a organização deve especificar os requisitos implementados.

Revisão do HACCP – especificar o processo, quando foi realizada a última atualização e como está relacionado com a análise crítica da direção?

Controle do produto e das não conformidades do processo: quando os limites críticos ou os critérios de ação não foram cumpridos, especificar se o procedimento seguido e a eficácia das ações corretivas foram verificadas. Exemplos de documentos.

Especificar como a organização evita a entrada de produtos potencialmente inseguros na cadeia alimentar e o procedimento de liberação positivo. Indicar amostras de produtos com não conformidade e as ações realizadas, com base nos registros analisados. Definir se um sistema de recall efetivo foi implementado e incluir detalhes da última simulação de recall realizada e sua eficácia. Documentar recolhimentos/recalls reais desde a última auditoria, o resultado e como isso foi analisado, e as alterações realizadas em consequência do recall/recolhimento. Mais detalhes sobre recalls na ISO/TS22002-1: cláusula 15.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|---|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 9 | Avaliação do desempenho | | | | | |
| 9.1 | Monitoramento, medição, análise e avaliação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.1.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.1.2 | Análise e Avaliação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.2 | Auditoria Interna | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.2.1 | A organização deve conduzir auditorias internas em intervalos planejados para fornecer informações se o SGSA está em conformidade com: a) -b) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.2.2 | A organização deve a) – g) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.3 | Análise crítica pela direção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.3.1 | Geral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|-------|--|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 9.3.2 | Entradas da análise crítica pela direção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.3.3 | Saídas da análise crítica pela direção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Monitoramento, medição, análise e avaliação: especificar o que é monitorado/medido e se os requisitos de 9.1 foram cumpridos e apoiam a avaliação e o desempenho do SGSA. Fazer uma descrição geral da análise das informações das atividades de monitoramento e medição, incluindo os resultados e as tendências de atividades de verificação relacionadas com os PPRs, o Plano de controle de perigos e as auditorias interna e externa. Confirmação de que as análises cumprem 9.1.2 a-e e que foram usadas como uma contribuição para a análise crítica pela direção e atualização do SGSA.

Auditoria interna: fazer uma descrição do programa de auditoria interna, incluindo a frequência, competência e imparcialidade dos auditores internos, e como são realizadas as ações corretivas. O relatório de auditoria deve confirmar que a frequência de auditorias internas se baseia no risco (importância dos processos relacionados, as alterações no SGSA e os resultados do monitoramento e da medição) e as conclusões da auditoria anterior. Indicar se o cronograma de auditoria inclui todos os aspectos da FSSC 22000 (ISO 22000, PPRs, FSSC 22000 parte 2 e as decisões do BoS, como aplicável) e se está devidamente considerado no programa de auditoria e nos relatórios de auditoria interna. Indicar o status das auditorias (relacionadas com melhorias) e os mecanismos de encaminhamento se as NCs não forem resolvidas ou o programa de auditoria atrasar.

Análise Crítica pela Direção: descrever o processo análise crítica da Direção e sua eficácia, incluindo a frequência de reuniões e a participação da gerência sênior (ir para liderança). Fazer referência aos problemas importantes identificados na análise de gestão (riscos/oportunidades internos/externos e importantes alterações planejadas/ocorridas) e se a organização é eficiente ao lidar com esses problemas. Fazer uma descrição do resultado da análise crítica pela direção e das alterações no SGSA, na Política de segurança dos alimentos e/ou nos objetivos, e os requisitos de recursos. Indicar se todos os aspectos (entradas e saídas) desta cláusula foram abordados nos programas e nas atas, e se foram realizadas ações adequadas para assegurar a melhoria contínua e a manutenção do SGSA e do esquema da FSSC 22000. Especificar a data da última análise crítica da Direção e se as atas que abordam os itens 9.3.2 e 9.3.3 estão disponíveis.

| ISO 22000:2018 | | Conforme | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|----------------|--|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 10 | Melhoria | | | | | |
| 10.1 | Não conformidade e ação corretiva | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.1.1 | Quando ocorre uma não conformidade, a organização deve: a) - e) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.1.2 | A organização deve manter informações documentadas como evidência: a) - b) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.2 | Melhoria contínua | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 10.3 | Atualização do sistema de gestão de alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| <p>Resumo:</p> <p><i>Fornecer uma visão geral do sistema de não conformidades e ações corretivas, incluindo as reclamações do cliente. Como a eficácia das ações corretivas foram analisadas para serem implementadas, incluindo a identificação de tendências, análise da causa raiz e eliminação da causa da NC para evitar repetições.</i></p> <p><i>Descrever os mecanismos ou as ações realizadas pela gerência, para assegurar a melhoria contínua relativa à conveniência, adequação e eficácia do SGSA. Atualização do SGSA – confirmar que o SGSA é atualizado continuamente e como isso é monitorado e conseguido, considerando os requisitos em 10.3.</i></p> | | | | | | |

ISO/TS 22002-1:2009

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 4 | Construção e layout de edifícios | | | | | | |
| 4.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.2 | Ambiente | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 4.3 | Localizações de estabelecimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Requisitos gerais: descrever os tipos de edifícios (isto é, produção, escritórios, armazenamento, oficinas, depósitos etc.) e seus materiais de construção, estado de reparação e atualizações ou alterações.

Ambiente: descrever que atividades acontecem nas áreas adjacentes do site (isto é, unidades industriais, paddocks abertos etc.) e se os perigos foram considerados. Especificar a data da última revisão e o resultado da eficácia das medidas para proteção contra uma contaminação em potencial.

Localização dos estabelecimentos: descrever os limites do site (cercas, edifícios adjacentes etc.). Os detalhes de acesso podem ser indicados na cláusula 18.2 do PPR Alimentar, para evitar duplicação. Comentar sobre a manutenção geral do site.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 5 | Layout das instalações e do espaço de trabalho | | | | | | |
| 5.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.2 | Projeto interno, layout e padrões de tráfego | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.3 | Estruturas e mobiliário internos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.4 | Localização do equipamento | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.5 | Instalações do laboratório | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.6 | Instalações temporárias ou móveis e máquinas de venda automática | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 5.7 | Armazenamento de alimentos, materiais de embalagem, ingredientes e produtos químicos não alimentares | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
|------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|

Resumo:

Comentar a adequação do projeto, layout, equipamento e padrões de tráfego em relação ao impacto na segurança de alimentos, incluindo a facilidade para atividades de limpeza e manutenção. Zoneamento, materiais e padrões de fluxo humano mapeados.

Descrição do sistema de filtragem de ar, manutenção do pavimento, paredes, tetos etc. Indicar se há água parada (isto é, a drenagem é insuficiente) e risco para o produto de possíveis janelas quebradas (vidro, poeira, insetos etc.) e janelas/ventiladores de teto etc.

Se houver laboratório no site, documentar a localização e se foram realizados testes micro/químicos e os perigos foram controlados. Detalhar como são controladas as instalações de teste em linha.

Quando houver estruturas temporárias ou móveis, máquinas de venda automáticas, detalhar como os perigos são avaliados e controlados.

Fornecer uma descrição do armazenamento de alimentos, materiais de embalagem, ingredientes e produtos químicos não alimentares e como a organização cumpre os requisitos. Se são usados paletes de madeira, como eles são tratados para evitar a infestação de insetos e/ou lixiviação de produtos químicos.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 6 | Serviços públicos – ar, água, energia | | | | | | |
| 6.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.2 | Fornecimento de água | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.3 | Produtos químicos para caldeira | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.4 | Qualidade do ar e ventilação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.5 | Ar comprimido e outros gases | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 6.6 | Iluminação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Detalhar como a organização monitora a qualidade dos serviços públicos para minimizar o risco de contaminação do produto.

Fornecimento de água: detalhar o tipo de água (potável, não potável), seu uso e suas fontes (isto é, municipal, perfuração de poço, sistemas de tratamento de água internas). Indicar se foram definidas especificações para a água (diversos usos) e se a água atende as especificações (tipo de testes, frequência, resultados) e se há requisitos legislativos que devem ser cumpridos. Detalhar exemplos de registros verificados.

Quando forem usados produtos químicos para caldeira, fornecer informações sobre a aprovação para o uso, medidas de segurança e zonas problemáticas em que o vapor entra em contato direto com o produto. Identificar quem é responsável pelo uso desses produtos químicos.

Qualidade do ar e ventilação: detalhar se o ar é usado como um ingrediente ou está em contato direto com o produto, como a organização garante que este ar cumpre os requisitos (testes, especificações, programa de monitoramento da qualidade etc., registros de documentos analisados). Detalhar registros de manutenção dos sistemas de ar, incluindo programa de substituição de filtros. Fazer uma descrição do ar comprimido e de outros gases, se forem usados (tipo, finalidade etc.). Se for usado e entrar em contato com o produto, equipamentos etc., detalhar as fontes aprovadas, o uso e se é filtrado.

Comentar se há iluminação suficiente em todas as áreas (produção, armazenamento, etc.), para facilitar as operações de higienização; se as estruturas de iluminação estão protegidas adequadamente e onde se utiliza luzes UV.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 7 | Eliminação de resíduos | | | | | | |
| 7.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.2 | Contêineres de resíduos e não comestíveis ou substâncias perigosas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.3 | Gestão de resíduos e coleta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 7.4 | Drenos e drenagens | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição geral do sistema de gestão de resíduos implementado e se é necessário remover substâncias perigosas, como isso é feito e controlado, incluindo destruição/remoção.

Quando são eliminados ou destruídos materiais com marca registrada, como o risco de sua reutilização é controlado. Verificar contratos com empresas de coleta de resíduos.

Drenagens – são adequadas e apropriadas para o tamanho das instalações, incluindo referência à limpeza e manutenção.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/m aior/ crítica | | |
| 8 | Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos | | | | | | |
| 8.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.2 | Design higiênico | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.3 | Superfícies de contato com o produto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 8.4 | Equipamento de controle e monitoramento de temperatura | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.5 | Limpeza da planta, utensílios e equipamento | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 8.6 | Manutenção preventiva e corretiva | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fazer uma descrição geral da adequação do equipamento, superfícies de contato com o produto e design higiênico, incluindo o estado geral do equipamento.

Quando for usado equipamento de controle e monitoramento de temperatura, comentar sobre o tipo de equipamento de processos térmicos, medidas de monitoramento e controle de temperatura, além do cumprimento das especificações do produto (gradiente de temperatura e condições de conservação).

Detalhar a frequência de limpeza da planta, dos utensílios e do equipamento (indicar o procedimento/cronograma de limpeza, adequação do equipamento de limpeza etc.).

Fazer uma descrição do programa de manutenção preventiva e corretiva, incluindo como a manutenção corretiva é realizada e como são tratadas as reparações temporárias. Indicar se são usados lubrificantes e se eles são de grau alimentício.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|---------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 9 | Gestão de materiais comprados | | | | | | |
| 9.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.2 | Seleção e gestão de fornecedores | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 9.3 | Requisitos de materiais recebidos (matéria-prima/ingredientes/embalagem) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fazer uma descrição geral do programa de aprovação do fornecedor e como ele é controlado, monitorado e revisado, para garantir que os fornecedores cumprem os requisitos especificados. Descrever os mecanismos para lidar com o uso emergencial de fornecedores não aprovados, como isso é avaliado e controlado, incluindo responsabilidades. Detalhar se ocorreu algum uso emergencial de fornecedores não aprovados (data, fornecedor, material) e confirmar se o procedimento foi seguido com eficácia.

Apenas categoria de cadeia de alimentos CI: verificar o procedimento de fornecedores de animais, peixe e frutos do mar, que estão sujeitos ao controle de substâncias proibidas (por exemplo, produtos farmacêuticos, medicamentos veterinários, metais pesados e pesticidas).

Foram estabelecidos requisitos para os materiais recebidos, incluindo requisitos de inspeção no recebimento e frequência, e como são resolvidas as não conformidades (incluindo o que fazer e a identificação de produtos em bloqueados ou rejeitados). Quando existirem linhas de recebimento a granel, elas devem estar identificadas, tampadas e bloqueadas e os sistemas de aprovação/descarga estar implementados.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|---------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 10 | Medidas de prevenção de contaminação cruzada | | | | | | |
| 10.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.2 | Contaminação cruzada microbiológica | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.3 | Gestão de alérgenos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 10.4 | Contaminação física | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fazer uma descrição geral dos programas implementados para prevenir, controlar e detectar a contaminação, incluindo medidas para prevenir a contaminação física, de alérgenos e microbiológica. Descrever as medidas de separação definidas, zoneamento, controles de acesso e padrões de tráfego, e como o retrabalho é coordenado, especificamente como parte da gestão de alérgenos.

Apenas categoria de cadeia de alimentos CI: detalhar se os requisitos específicos foram implementados para o processo de inspeção da estabulação e/ou evisceração, para assegurar que os animais estão aptos para o consumo humano.

Alérgenos: detalhar se há alérgenos no(s) produto(s) e quais são, e indicar se não houver em nenhum. Indicar treinamentos específicos, incluindo treinamento de conscientização sobre alérgenos. Quando são feitas declarações sobre alérgenos (no rótulo ou na documentação anexa), elas foram verificadas e validadas, e cumprem requisitos legislativos/do cliente específicos?

*** Indicar os requisitos FSSC adicionais para a gestão de alérgenos para evitar duplicação.*

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 11 | Limpeza e desinfecção | | | | | | |
| 11.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 11.2 | Produtos e ferramentas de limpeza e desinfecção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 11.3 | Programas de limpeza e desinfecção | | | | | | |
| 11.4 | Sistemas de limpeza no site (CIP) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 11.5 | Monitoramento da eficácia da desinfecção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fazer uma descrição geral do procedimento/programa de limpeza e desinfecção, incluindo se ele é adequado/apropriado para o processo pertinente (incluindo produtos e ferramentas de limpeza), que validação dos métodos foi realizada e o monitoramento da eficácia da limpeza.

Quando forem utilizados sistemas CIP, fornecer detalhes sobre o programa CIP, incluindo parâmetros e medidas e requisitos de monitoramento. Confirmar se as linhas estão separadas das linhas de produto ativas.

Detalhar registros analisados para demonstrar que os parâmetros são cumpridos.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 12 | Controle de pragas | | | | | | |
| 12.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 12.2 | Programas de controle de pragas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 12.3 | Prevenção do acesso | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 12.4 | Proliferação e infestações | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| 12.5 | Monitoramento e detecção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 12.6 | Erradicação | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: | | | | | | | |
| <p><i>Descrever o programa de controle de pragas e como ele abrange os requisitos desta seção. Indicar o contrato de controle de pragas, quando o controle for feito por uma empresa terceirizada, licença da empresa, produtos químicos aprovados usados, frequência de monitoramento e como as ações de seguimento são monitoradas e implementadas – indicar também quando a erradicação foi necessária. Detalhar tendências identificadas na atividade de pragas e como isso foi resolvido.</i></p> | | | | | | | |
| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 13 | Higiene e instalações dos funcionários | | | | | | |
| 13.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.2 | Instalações e banheiros de higiene dos funcionários | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.3 | Refeitórios dos funcionários e áreas de alimentação designadas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.4 | Uniforme e roupa de proteção | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.5 | Estado sanitário | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.6 | Doenças e lesões | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.7 | Higiene pessoal | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 13.8 | Comportamento pessoal | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: | | | | | | | |
| <p><i>Detalhar o procedimento de higiene pessoal dos funcionários, visitantes e contratados e como ele está implementado e é administrado.</i></p> <p><i>Comentar o nível de implementação e o comportamento pessoal dos funcionários, também relacionado com a comunicação interna de procedimentos/políticas.</i></p> <p><i>Comentar o número e a localização de instalações de higiene e banheiros, e se eles cumprem os requisitos. Quando houver um refeitório para os funcionários no site, detalhar a manutenção das condições de higiene, onde são especificadas as limitações de cocção/temperaturas de manutenção/tempo etc., e as instalações de armazenamento para alimentos trazidos para o site.</i></p> <p><i>Uniforme e roupa de proteção - detalhar o tipo de uniforme e como ele é usado/mantido, requisitos específicos para diferentes zonas, isto é, áreas de alto risco, onde é necessário o controle das luvas.</i></p> <p><i>Estado de saúde – descrever o sistema usado pela empresa e como são controladas as doenças e lesões.</i></p> | | | | | | | |

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 14 | Retrabalho | | | | | | |
| 14.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 14.2 | Armazenamento, identificação e rastreabilidade | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 14.3 | Uso do retrabalho | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>Se a organização realizar retrabalho, detalhar como os requisitos são cumpridos em relação ao armazenamento, rastreabilidade e como o retrabalho é registrado quando é usado; detalhar os registros analisados e indicar se as especificações do retrabalho são seguidas.</i> | | | | | | | |
| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 15 | Procedimentos de recall de produto | | | | | | |
| 15.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 15.2 | Requisitos de recall de produto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>Descrever o processo/procedimento da organização para administrar uma situação de recall. Detalhar quando foi realizada a última simulação de recall, o resultado e se era necessário realizar melhorias. Se ocorreu um recall real, fornecer detalhes e as ações realizadas.</i> | | | | | | | |
| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 16 | Estocagem | | | | | | |
| 16.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 16.2 | Requisitos de estocagem | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 16.3 | Veículos, transporte e contêineres | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>Fazer uma descrição geral das atividades de estocagem no site e como os requisitos na norma são cumpridos, incluindo requisitos de FIFO, FEFO, temperatura e humidade e os requisitos de produtos ou armazenamento específicos. Quando for usada uma atmosfera controlada, como ela é monitorada (testes, frequência, registros etc.).</i> | | | | | | | |

Detalhar as áreas para resíduos de materiais, produtos químicos e materiais com não conformidade, se não estiverem incluídos nas cláusulas 7.3, 5.7 e 14.2.

Apenas Categoria de cadeia de alimentos CI: detalhar se estão implementados requisitos específicos para definir o tempo e a temperatura após o abate, em relação à refrigeração ou congelamento de produtos.

Veículos, transportes e contêineres: resumo e até que ponto eles são usados, como são administrados e mantidos, incluindo o controle de veículos contratados, e os requisitos específicos de temperatura e/ou humidade.

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 17 | Informações do produto/conscientização do consumidor | | | | | | |
| 17.1 | Informações do produto e conscientização do consumidor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Detalhar o processo de aprovação do rótulo que inclua as informações obrigatórias (requisitos do cliente e legislativos).

Documentar a(s) amostra(s) analisada(s) e informar sobre não conformidades com os requisitos (rótulos, embalagem etc., além de informações no site).

| ISO/TS 22002-1:2009 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|---------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 18 | Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo | | | | | | |
| 18.1 | Requisitos gerais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 18.2 | Controles de acesso | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Defesa dos alimentos: pode indicar os requisitos adicionais FSSC 22000 para reduzir a duplicação no relatório.

Controles de acesso: fornecer uma descrição geral das medidas de controle de acesso, segurança do site e as violações informadas.

REQUISITOS ADICIONAIS FSSC 22000

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 2.5.1 | Gestão de serviços e materiais comprados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Detalhar que testes estão sendo realizados por laboratórios externos ou internos, que laboratórios são usados para a verificação/validação dos elementos de segurança de alimentos, a competência deles e se têm capacidade para realizar as análises (isto é, ISO 17025). Quando um laboratório não tiver a ISO 17025, documentar como ele cumpre os requisitos de competência/capacidade, isto é, programas de teste de proficiência, programas aprovados por regulamentações.

Descrever o processo seguido no caso de compras em situações de emergência, para assegurar que, mesmo assim, os produtos estão em conformidade com os requisitos especificados e que o fornecedor foi avaliado, incluindo referências ao procedimento documentado. Fornecer detalhes quando foram usados fornecedores de emergência desde a última auditoria.

Quando são comprados animais, peixe e frutos do mar, que estão sujeitos ao controle de substâncias proibidas (isto é, produtos farmacêuticos, medicamentos veterinários, metais pesados e pesticidas), descrever como a organização incluiu isso no seu processo de aprovação do fornecedor e os controles definidos.

Fornecer uma descrição geral do processo de análise das especificações do produto, para assegurar a conformidade contínua com os requisitos de segurança de alimentos, legais e do cliente, com exemplos.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 2.5.2 | Rotulagem de produtos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Detalhar a legislação pertinente do site para a rotulagem do produto final no país onde serão vendidos. Fornecer uma descrição do sistema seguido para assegurar uma rotulagem correta e precisa, que cumpra os requisitos legislativos e do cliente e os requisitos sobre a rotulagem de alérgenos, quando aplicável. Documentar que rótulos de produtos foram analisados e se as amostras cumprem os requisitos. No caso de produtos a granel ou sem rótulos – descrever o processo de rotulagem ou o método de comunicação nas informações do produto, para assegurar o uso seguro dos alimentos pelo cliente ou pelo consumidor.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa | Nº NC |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | | |
| 2.5.3 | Defesa dos alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.5.3.1 | Avaliação de ameaças | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | | |
|---------|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 2.5.3.2 | Plano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
|---------|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|

Resumo:

Indicar o procedimento que aborde este requisito e detalhar:

- a) *Confirmação de que a avaliação de ameaças foi realizada e as ameaças pertinentes resolvidas - ameaças internas e externas, e medidas de controle adequadas/suficientes.*
- b) *As ameaças significativas identificadas, além das medidas de mitigação implementadas.*
- c) *Os potenciais Atos de Defesa dos Alimentos (pode indicar o PPR cláusula 18 para evitar a duplicação), para a cadeia de fornecimento e se a empresa cumpre a legislação aplicável (manter atualizado).*
- d) *Estratégia de treinamento e comunicação com funcionários e medidas de segurança do site.*

Declaração de eficácia da implementação do Plano de defesa dos alimentos, que é apoiado pelo SGSA da organização e como mantê-lo atualizado.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.4 | Mitigação da fraude alimentar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.5.4.1 | Avaliação da vulnerabilidade | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.5.4.2 | Plano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Indicar o procedimento que aborde este requisito. Detalhar:

- a) *Confirmação de que foi realizada uma avaliação da ameaça de fraude de alimentos, abrangência da avaliação (cadeia de fornecimento, não somente no site), ameaças pertinentes resolvidas e se as medidas de controle são adequadas/suficientes.*
- b) *As vulnerabilidades significativas, tal como as medidas de mitigação implementadas.*
- c) *A legislação pertinente e a conformidade da organização com ela. Se não houver requisitos legislativos, indicar este fato.*
- d) *Detalhar a estratégia de treinamento e comunicação com os funcionários.*

Declaração sobre a eficácia da implementação do Plano de Fraude de Alimentos e que ele está incluído na avaliação do desempenho do SGSA.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.5 | Uso de logotipo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Quando o logotipo é usado, documentar como/e onde ele é usado e confirmar se é usado corretamente.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.6 | Gestão de alérgenos (Categorias de Cadeia Alimentar C, E, FI, G, I e K) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Indicar o plano de gestão de alérgenos e detalhar quais alérgenos fazem parte dele. Confirmar se a avaliação de risco de alérgenos inclui todas as possíveis fontes, incluindo a contaminação cruzada. Detalhar as medidas usadas para prevenir a contaminação cruzada, incluindo armazenamento, produção, contaminação cruzada em potencial e treinamento de funcionários. Se houver alérgenos no site que estão fora do escopo, indicar o tipo, confirmar se o estudo HACCP inclui esses riscos em potencial e se a contaminação cruzada está controlada.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.7 | Monitoramento ambiental (Categorias de Cadeia Alimentar C, I e K) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer evidências de que a organização implementou um programa de monitoramento ambiental baseado no risco, com a ajuda de um procedimento documentado para a avaliação da eficácia de todos os controles na prevenção da contaminação no ambiente de fabricação. O programa de monitoramento ambiental deve incluir, como mínimo, a avaliação dos controles microbiológicos e de alérgenos, e fornecer evidências de que a organização coleta e analisa os dados das atividades de monitoramento, incluindo a análise regular de tendências. Descrever que atividades de monitoramento são realizadas (microbiológico e alérgenos), frequência, descrição geral de resultados de testes (análise de tendências etc.) e ações corretivas ou ajustes no programa, se necessário. Detalhar se o monitoramento é realizado interna ou externamente. Esta seção não é sobre limpeza - esta já está incluída no PPR cláusula 11.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.8 | Formulação de produtos (Categoria de Cadeia Alimentar D) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

| Resumo: <i>Indicar o procedimento que inclua este requisito. Fornecer uma descrição dos produtos formulados e os requisitos do cliente e legislativos pertinentes. Detalhar os ingredientes são usados e que podem afetar de maneira adversa a saúde animal e como eles são controlados.</i> | | | | | | | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.9 | Transporte e entrega (Categoria de Cadeia Alimentar FI) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>Fornecer uma descrição dos serviços de transporte e entrega realizados. Detalhar as condições/sistemas cujo objetivo é minimizar um potencial contaminação durante o transporte e a entrega.</i> | | | | | | | |
| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.10 | Armazenamento e estocagem (todas as Categorias de Cadeia Alimentar) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>a) Fornecer uma descrição geral do sistema de rotação de estoque, que inclua os princípios FEFO, juntamente com os requisitos FIFO. b) Se a prática de abate for aplicável e pertinente, que controles de tempo e temperatura após o abate foram implementados, em relação à refrigeração ou ao congelamento de produtos?</i> | | | | | | | |
| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.11 | Controle de risco e medidas de prevenção da contaminação cruzada (Categoria de Cadeia de Alimentos C e I) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| Resumo: <i>a) Quando a embalagem for usada para comunicar ou proporcionar um efeito funcional no alimento (por exemplo, aumento do prazo de validade), detalhar que embalagem está sendo usada e se ela foi analisada como parte da análise de perigos. Indicar as medidas necessárias tomadas, quando aplicável.</i> | | | | | | | |

b) Fornecer uma descrição do processo de inspeção na estabulação e/ou na evisceração, para assegurar que os animais estão aptos para o consumo humano, quando aplicável.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.12 | Verificação do PPR (Categorias de Cadeia Alimentar C, D, G, I e K) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição das inspeções/verificações PPRs realizadas, para comprovar se o site (interno e externo), o ambiente de produção e o equipamento de processamento são mantidos em um estado adequado para assegurar a segurança de alimentos, incluindo a frequência e como as conclusões são avaliadas.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.13 | Desenvolvimento de produto (Categorias de Cadeia Alimentar C, D, E, F, I e K) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Quando houver desenvolvimento de produtos, fornecer uma descrição do processo de incorporação de novos produtos e das alterações no produto ou nos processos de fabricação. Isso deve incluir potenciais perigos introduzidos (atualizar a análise de riscos), o impacto no processo, no equipamento e na manutenção, e se foram realizados ensaios de prazo de validade e produção. Indicar os novos desenvolvimentos de produto desde a última auditoria.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.14 | Estado sanitário (Categoria de Cadeia Alimentar D) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Fornecer uma descrição do procedimento implementado pela organização para monitorar o estado de saúde dos funcionários, os processos para visitantes e contratados e se há restrições, incluindo requisitos/restrições legislativas.

| Requisito adicional FSSC 22000 | | Conforme | | | Grau | Se Não – detalhar NC | Nº NC |
|--------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------|
| Cláusula | Requisito | Sim | Não | N/A | Menor/ Maior/ Crítica | Se N/A – fornecer justificativa | |
| 2.5.15 | Requisitos para Organizações com Certificação Multi-sites (Categoria de Cadeia Alimentar A, E, FI e G) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.5.15.1 | Funções Centrais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |
| 2.5.15.2 | Requisitos de Auditoria Interna | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | |

Resumo:

Funções centralizadas:

Fornecer uma descrição geral da função central e de como o compromisso com o sistema de segurança de alimentos é administrado e garantido em todos os sites. Descrever como os cargos e responsabilidades foram definidos para os cargos principais e se há recursos suficientes disponíveis para administrar o SGSA.

Auditorias internas:

Fornecer uma descrição do programa de auditoria interna, a confirmação de que todos os sites, a função central e o SGSA foram incluídos e auditados antes da auditoria. Como são resolvidas as não conformidades e se existem mecanismos de encaminhamento implementados? O número de auditores internos é suficiente para o número de sites e eles cumprem os requisitos de auditor interno? Fornecer exemplos de registros de competência verificados. Descrever o processo de análise técnica e se os analistas técnicos cumprem os requisitos de competência. Como são administrados o monitoramento do desempenho, e a avaliação dos auditores internos e revisores técnicos?