



ESQUEMA FSSC 22000 VERSÃO 5.1

ANEXO 3: REQUISITOS DO RELATÓRIO DE AUDITORIA DO OC DA FSSC 22000- QUALIDADE V5

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 anexo detalha os requisitos dos relatórios da Auditoria de Qualidade FSSC 22000, que vão além ou são diferentes do que está definido no Anexo 2. Portanto, os requisitos no Anexo 2 se aplicam como parte do Anexo 3 e não estão indicados aqui para evitar a duplicação. Isso inclui o nível de detalhe requerido nas seções de resumo.

As listas de verificação de auditoria da ISO 22000:2018, a norma PPR pertinente e os requisitos adicionais da FSSC 22000 são uma parte integrante do relatório e devem ser enviados junto com ele à organização, se forem documentos separados.

Os requisitos da ISO 9001:2015 estão incorporados na lista de verificação da ISO 22000:2018, quando há uma sinergia. Quando uma cláusula for aplicável somente à ISO 22000, isso está indicado entre parêntesis, para o requisito da cláusula pertinente. Os elementos relativos somente à ISO 9001:2015 foram adicionados como uma seção de lista de verificação adicional.

Todas as informações no modelo de relatório devem ser carregadas no Portal, junto com os anexos em PDF (relatório de auditoria original, listas de verificação, plano de auditoria, programa de auditoria). Quando os relatórios de não conformidade forem separados do relatório de auditoria, eles devem ser compactados junto com o relatório de auditoria, para facilitar o carregamento no Portal.

Este modelo foi criado para auditorias de fabricação de alimentos e utiliza a ISO/TS 22002-1:2009 PPR. Para outros PPR, o OC deve substituir o conteúdo deste PPR pelo PPR pertinente, com base no escopo da auditoria.

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 1

1 DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

1.1 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>Descrição dos produtos produzidos, principais processos, número de linhas de processamento, estrutura organizacional, incluindo relações com a Sede (headoffice) ou em sites externos (atividade 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>

1.2 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>

1.3 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)

1.4 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 (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 ao relatório.

2 DETALHES DA AUDITORIA

Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal)	OC e nome 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	Referência ISO/TS 22003: 2013 – 9.2.3.1.2
Critério da auditoria	Documentos normativos, isto é, ISO 22000: 2018, ISO 9001: 2015, 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

2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

Subcategoria da cadeia alimentar	Subcategorias de cadeia alimentar que corroboram a declaração de escopo (múltiplas categorias de cadeia alimentar podem ser aplicáveis, consulte ISO/TS 22003, Tabela A.1) e o código da pertinente ISO 9001: 2015.
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.

2.2 PLANO DE AUDITORIA

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

2.3 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/no local	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

3 RESULTADOS DA AUDITORIA

3.1 DESCRIÇÃO 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	Descrição do SG do cliente, nível de documentação definida, legislação aplicável e requisitos do cliente, incluindo o 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: a) Desempenho principal b) Processos c) Objetivos d) 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 de 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)

	<ul style="list-style-type: none"> • Descrição do PPRO e do PCC, incluindo seus limites de controle críticos, sistemas de monitoramento e ações corretivas de violações 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/noite)

3.2 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 evidências objetivas

3.3 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

1 DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

1.1 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 do site (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) Descrição 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 de alimentos. ** 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 site 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

1.2 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
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.

1.3 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 do site (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)

1.4 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

2 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	Referência ISO 17021-1 – 9.3.1.2
Critério da auditoria	Documentos normativos, isto é, ISO 22000: 2018, ISO 9001: 2015, 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 independentes 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

2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

Subcategoria da cadeia alimentar	Subcategorias de cadeia alimentar que corroboram a declaração de escopo (múltiplas categorias de cadeia alimentar podem ser aplicáveis, consulte ISO/TS 22003, Tabela A.1) e o código da ISO 9001 pertinente.
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 justificativa	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

2.2 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

2.3 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/no local	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

2.4 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.

3 RESULTADOS DA AUDITORIA

3.1 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> <ul style="list-style-type: none"> • A capacidade do sistema de gestão para cumprir os requisitos aplicáveis, os objetivos de segurança de alimentos e qualidade, 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 auditoria); • Problemas significativos que a gerência sênior deve estar ciente (conclusões importantes/críticas, tendências em recalls etc.); • A auditoria interna e o processo da análise crítica pela direção; • Conclusão detalhada dos resultados da auditoria anterior; • Para auditoria de recertificação – indicar como o SGSA evoluiu no ciclo de três anos. <p>A estrutura do resumo executivo deve seguir a ordem do relatório principal.</p>
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. Fornecer também detalhes dos progressos realizados.</p>
Problemas não resolvidos	<p>Registrar problemas não resolvidos (por exemplo, desacordo nas conclusões, classificação das conclusões etc.) encontrados na auditoria.</p>

3.2 RESUMO DAS CONCLUSÕES DA AUDITORIA

Nº Não conformidades críticas	
Nº Não conformidades maiores	
Nº Não conformidades menores	

3.3 NÃO CONFORMIDADES

NÃO CONFORMIDADES CRÍTICAS

Nº	Requisito Referência (declar.; cláusula)	Declaração de NC (inc. evidências objetivas)	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 (declar.; cláusula)	Declaração de NC (inc. evidência objetiva)	Análise da causa raiz (determinar porque ocorreu)	Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa; 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 (declar.; cláusula)	Declaração de NC (inc. evidência objetiva)	Análise da causa raiz (determinar porque ocorreu)	Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa; 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.

3.4 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"/>

3.5 DURAÇÃO DA AUDITORIA

<i>Cálculo do tempo de auditoria on-site – consulte Tabela B.1 na ISO/TS 22003: 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			
Duração da auditoria ISO 9001				
Tempo do SGSA e do SGQ combinados (consulte IAF MD11)				
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

4 LISTAS DE VERIFICAÇÃO

Nota: não é obrigatório indicar a sub-subcláusula (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.

4.1 ISO 22000:2018 E ISO 9001:2015

ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		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/qualidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Sistema de gestão da segurança de alimentos/qualidade e seus processos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						
ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		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 e qualidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Comunicação da política de segurança de alimentos e qualidade	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	autoridade das funções importante sejam atribuídas, comunicadas e compreendidas na organização (ISO 22000: 2018)					
5.3.2	O líder da equipe de segurança de alimentos deve ser responsável por: a) - d) (ISO 22000: 2018)	<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). (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						
ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		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 do SGQ e do SGSA, a organização deve considerar os problemas indicados em 4.1 e os requisitos em 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) (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Os objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos/qualidade e o do planejamento para cumpri-los.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	A organização deve definir objetivos para o SGQ e o SGSA nas funções e níveis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	pertinentes. Os objetivos do SGSA devem: a) - f); os objetivos de qualidade devem: a) - g)					
6.2.2	Ao planejar como cumprir os objetivos do SGSA/objetivos de qualidade, a organização deve determinar: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Planejamento de alterações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						
ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	<small>Menor/ Maior/Crítica</small>		
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 (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Controle dos processos, produtos ou serviços fornecidos por terceiros (ISO 22000: 2018)	<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 necessária para o SGSA/SGQ e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	para este documento deve ser controlada para garantir: a) - b);					
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:						
ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		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 (PPR) - (ISO 22000: 2018)	<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 (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Prontidão e reposta às emergências (ISO 22000: 2018)	<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 (ISO 22000: 2018)	<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 diagramas de fluxo	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	introduzido, aumentar ou continuar. Ao identificar os perigos a organização deve considerar: a) - c)					
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 de 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 risco (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Controle do monitoramento e da medição (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Verificação relacionada com os PPRs e o plano de controle de perigos (ISO 22000: 2018)	<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 das não conformidades do produto e do processo (ISO 22000: 2018)	<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 produtos potencialmente inseguros (consulte 8.9.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
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:						
ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	<small>Menor/ Maior/Crítica</small>		
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 (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Auditoria interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	A organização deve realizar auditorias internas em intervalos programados, para fornecer informações sobre a conformidade do SGSA/SGQ com: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	A organização deve a) - g) para o SGSA; a) - f) para o SGQ	<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:						

ISO 22000:2018 e ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/Maior /Crítica		
10	Melhoria					
10.1	Não conformidade e ação corretiva (ISO 22000:2018)	<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 (ISO 22000:2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Atualização do sistema de gestão de alimentos (ISO 22000:2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						

4.2 CLÁUSULAS ESPECÍFICAS DA ISO 9001: 2015

ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/Crítica		
7	Suporte					
7.1.5	Recursos de monitoramento e medição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.2	Rastreabilidade das medições	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Conhecimento organizacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						

ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/Crítica		
8	Operação					
8.2	Requisitos de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	Comunicação do cliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.2.2	Determinação dos requisitos de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Análise dos requisitos de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	Alterações dos requisitos de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Criação e desenvolvimento de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.2	Planejamento da criação e desenvolvimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.3	Contribuições da criação e desenvolvimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.4	Controles da criação e desenvolvimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.5	Resultados da criação e desenvolvimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.6	Alterações da criação e desenvolvimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Controle de processos, produtos ou serviços fornecidos por terceiros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Tipo e alcance do controle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.3	Informações para fornecedores externos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Fornecimento da produção e serviço	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Controle do fornecimento da produção e serviço	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Identificação e rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Propriedades pertencentes aos clientes ou fornecedores externos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Preservação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.5	Atividades pós-entrega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.6	Controle de alterações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Liberação de produtos e serviços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.7	Controle de resultados de não conformidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						
ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	<i>Menor/ Maior/Crítica</i>		
9	Avaliação do desempenho					
9.1.2	Satisfação do cliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.3	Análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						
ISO 9001: 2015		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	<i>Menor/ Maior/Crítica</i>		
10	Melhoria					
10.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Não conformidade e ação corretiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Melhoria contínua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:						

4.3 ISO/TS 22002-1:2009 (CONSULTE ANEXO 2 PARA OBTER TODOS OS DETALHES)

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	<i>Menor/ Maior/ Crítica</i>		
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:							

4.4 REQUISITOS ADICIONAIS FSSC 22000 (CONSULTE ANEXO 2 PARA OBTER TODOS OS DETALHES)

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	
2.5.1	Gestão de serviços e materiais comprados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumo:							