



# CERTIFICAÇÃO DE SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## ANEXO 1: DECLARAÇÕES DE ESCOPO DO CERTIFICADO DO OC

## ÍNDICE

<b>1. Objetivo.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Escopo .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Requisitos gerais.....</b>	<b>2</b>
<b>4. Requisitos específicos .....</b>	<b>4</b>
4.1 Categoria BIII da cadeia de alimentos – processo prévio da gestão de produtos de origem vegetal.....	4
4.2 Categoria C da cadeia de alimentos – Fabricação de alimentos .....	4
4.3 Categoria D da cadeia de alimentos – Produção de alimento para animais .....	6
4.4 Categoria C da cadeia de alimentos - Catering.....	6
4.5 Categoria F da cadeia de alimentos– comércio, varejo, atacado e comércio eletrônico....	7
4.6 Categoria G da cadeia de alimentos – Serviços de transporte e armazenamento .....	9
4.7 Categoria I da cadeia de alimentos– Fabricação de embalagem de alimentos.....	10
4.8 Categoria K da cadeia de alimentos– Produção de (bio)químicos .....	11

## 1. OBJETIVO

Este Anexo descreve as regras para as declarações de escopo no certificado FSSC 22000. Existem regras gerais para todas as categorias e regras específicas para categorias individuais, incluindo exemplos.

## 2. ESCOPO

As categorias de cadeia de alimentos e setores relacionados à cadeia de abastecimento que recaem no escopo da certificação FSSC 22000 estão definidos na Parte 1 dos documentos do Esquema. **As (sub)categorias de fabricação são atribuídas com base no produto final produzido pela organização.**

## 3. REQUISITOS GERAIS

A declaração de escopo do certificado deve **cumprir com os seguintes requisitos gerais:**

- 1) **A declaração de escopo não deve ser enganosa. Ela deve ser uma declaração clara, concisa e inequívoca, que** descreve os **tipos principais de** processos/atividades, tipos de produto e/ou serviços que são fornecidos/**realizados** pela organização certificada. **O escopo da certificação deve** estar dentro do escopo do Esquema e **deve** ter sido auditado pelo OC. O relatório de **auditoria** deve conter evidências **objetivas suficientes para respaldar totalmente o escopo de certificação;**
- 2) A FSSC 22000 é uma certificação de Sistema de Gestão, não uma certificação de produto. Portanto, listar todos os produtos/processo ou serviços individualmente não é recomendado.
- 3) As tecnologias utilizadas que têm impacto na segurança de alimentos devem ser **incluídas** (por exemplo, esterilização, pasteurização, fermentação, secagem), **mas não** colocar as etapas individuais do processo (por exemplo, recebimento de matérias-primas, armazenamento de matérias-primas, mistura, fermentação, cozimento).
- 4) O tipo de embalagem deve ser mencionado quanto tem uma função vital na segurança de alimentos (por exemplo, embalagem a vácuo, embalagem MAP) e/ou quando há um impacto potencial na segurança do alimento (por exemplo, vidro).
- 5) Não incluir declarações ou alegações promocionais, **segundo a ISO 22003-1:2022, cláusula 9.1.2.3.** As alegações são mensagens ou representações, que não são obrigatórias por lei e que sugerem que o **produto** ou serviço possui características particulares. Exemplos incluem alegações de saúde, nutricionais, de origem, de livre de (por exemplo, livre de alérgenos), orgânico, alegações de qualidade;  
Sempre que uma organização faz tais alegações, elas devem ser investigadas quando fizerem parte do SGSA, mas não devem aparecer na declaração de escopo;
- 6) Nomes de marca não são permitidos, uma vez que isso pode sugerir a certificação do produto;
- 7) Ser em inglês, mas outro idioma **também** pode ser adicionado (por exemplo, o idioma nativo do país da organização certificada);
- 8) Não **incluir** processos subcontratados ou terceirizados fora da responsabilidade legal **e do controle** da organização. **Quando os produtos ou processos forem subcontratados ou**

terceirizados, os requisitos da ISO 22000:2018 cláusula 7.1.6 e 8.1 ainda são aplicáveis e a evidência objetiva deve ser registrada no relatório da auditoria;

- 9) Não incluir nomes de empresas;
- 10) Não conter termos como “etcetera” ou “etc.”
- 11) Não deve incluir atividades como comércio, corretagem, a menos que for aplicada a subcategoria FII;
- 12) Não incluir referência a produtos, processos ou serviços não relacionados com alimentos/alimentos para animais (por exemplo, não deve se referir a produtos farmacêuticos e automedicação, tabaco, cosméticos, produtos domésticos, produtos de cuidados pessoais, tinta\*). \*Não inclui a tinta aplicada diretamente no alimento, por exemplo, a tinta usada no código de data da casca de um ovo, já que esta tinta pode ser certificada;
- 13) Não conter exclusões para atividades, processos, produtos ou serviços do escopo de certificação, quando estas atividades, processos, produtos ou serviços podem ter uma influência na segurança de alimentos dos produtos finais, conforme definido pela responsabilidade jurídica das atividades da organização (ISO 22003-1:2022 9.1.2.3). Quando as exclusões permitidas se aplicam, isto deve ser justificado no relatório e o certificado deve indicar a exclusão como parte da declaração de escopo; a declaração de escopo no certificado deve indicar “Exclusões se aplicam: (Produto(s) / processo(s) / serviço(s) excluído(s) ”;
- 14) Não conter o Desenvolvimento e Design como atividade separada. Estas atividades são permitidas apenas quando são parte de uma atividade de processamento ou fabricação coberta pelo escopo da certificação FSSC 22000 e da mesma entidade jurídica;
- 15) As operações, armazenamento, distribuição, entrega, fornecimento e expedição (no site ou fora dele), só podem ser adicionadas na declaração de escopo de fabricação (categorias BIII, C, D, I e K) em casos em que são:
  - dedicadas à produção da própria empresa;
  - incluídas no sistema de gestão de segurança de alimentos auditado; e
  - parte da mesma entidade jurídica (isto é, pertencente a organização).

Quando forem utilizados Serviços logísticos de terceiros (incluindo serviços logísticos fornecidos a uma filial/empresa irmã), a categoria G se aplica.

- 16) A palavra “vendas” não é permitida: Um fabricante sempre terá atividades de vendas, uma vez que precisarão vender seus produtos (principal motivo para estar no negócio). No entanto, não existem disposições ou requisitos específicos na norma de fabricação de alimentos para o processo de vendas, portanto, ele não é auditável e não pode aparecer na declaração de escopo. O mesmo requisito se aplica a palavras equivalentes ou similares a vendas, tais como comercialização, exportação e/ou importação.

## 4. REQUISITOS ESPECÍFICOS

As categorias de cadeia de alimentos e setores relacionados à cadeia de abastecimento que recaem no escopo da certificação FSSC 22000 estão definidos na Parte 1 dos documentos do Esquema.

### 4.1 CATEGORIA BIII DA CADEIA DE ALIMENTOS- PROCESSO PRÉVIO DA GESTÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

O processo prévio da gestão de produtos de origem vegetal inclui produtos que não são transformados.

A declaração de escopo deve conter o tipo de produto vegetal utilizado.

#### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
Separação, embalagem e armazenamento resfriado de uvas.	Sim	

### 4.2 CATEGORIA C DA CADEIA DE ALIMENTOS- FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

- 1) Quando os produtos são destinados a grupos de consumidores vulneráveis específicos, isso deve ser indicado na declaração de escopo (por exemplo, alimento para bebês, fórmula para lactentes, alimentos para fins medicinais especiais, alimento para necessidades dietéticas especiais, etc.).
- 2) Para produção de alimento para pets, o tipo de alimento para pet deve ser mencionado (por exemplo, seco, molhado, guloseimas), além do grupo alvo do animal (cães, gatos, etc.)
- 3) Subprodutos do processo de fabricação de alimentos podem ser incluídos desde que sejam mencionados na declaração de escopo acrescentando “para uso na indústria de alimentos para animais” ou expressão equivalente. Isso se aplica somente quando uma pequena quantidade de resíduos (adequados para alimentos para animais) do processo de fabricação de alimentos for fornecida como matéria-prima para alimentos para animais.



## EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Produção de ovos</b>	Parcial	Neste caso seria melhor descrever as atividades reais, como classificação e embalagem de ovos.
<b>Produção e embalagem de óleo vegetal.</b>	Parcial	Para uma empresa que produz óleo (prensagem, extração) o termo produção pode ser apropriado, no entanto, para uma empresa que só misture e encha as garrafas, o termo produção, como tal, pode ser enganoso e incorreto.
<b>Produção (prensagem, preparação para o inverno, filtragem e envase) de azeite.</b>	Sim	Neste caso está claro o que se entende por produção e, embora geralmente não recomendado, aqui é necessário acrescentar as etapas de processamento.
<b>Desenvolvimento e elaboração de refeições prontas para comer.</b>	Não	O desenvolvimento e elaboração (design) não são permitidos como atividades separadas. Estas atividades são permitidas somente em adição à atividade de processamento ou fabricação coberta pelo escopo de certificação da FSSC 22000 e parte da mesma entidade jurídica.
<b>Produção de produtos de panificação (croissants, rolos de pão, bolos e brioche).</b>	Sim	A declaração de escopo não deve mencionar somente produtos de panificação; os principais tipos de produtos devem ser incluídos.
<b>Produção de refrigerantes embalados em latas e garrafas de vidro, e a produção de dióxido de carbono como um ingrediente para tais bebidas.</b>	Sim	A declaração de escopo descreve corretamente dois tipos de atividades de fabricação (Categoria C e K).
<b>A moldagem por sopro de preformas de garrafas de plástico e o engarrafamento de refrigerantes com gás.</b>	Sim	A moldagem por sopro de pré-formas faz parte do escopo de alimentos e da norma PPR ISO/TS 22002-1 e pode ser incluída no escopo Alimento, se fizer parte do mesmo processo de produção.
<b>Fabricação de alimento seco para roedores.</b>	Sim	

### 4.3 CATEGORIA D DA CADEIA DE ALIMENTOS - PRODUÇÃO DE ALIMENTO PARA ANIMAIS

- O grupo alvo de animais deve ser mencionado (por exemplo, gado, frango, etc.)

#### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
Produção e transporte de misturas de alimento seco para gado.	Sim	Permitido se o processo de transporte é de propriedade da empresa.

### 4.4 CATEGORIA C DA CADEIA DE ALIMENTOS - CATERING

#### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
Produção de pratos de carne e vegetais quentes e frios prontos para comer servidos em restaurantes de hotéis	Sim	
Produção de alimentos para catering de voo: incluindo pratos frios, bolos decorados.	Não	Esta é uma declaração de escopo de fabricação <b>na categoria C</b> .  A categoria E só é aplicável quando o serviço de catering real é entregue aos consumidores.
Reaquecimento e serviço de refeições de bordo de empresas aéreas para passageiros	Sim	Incluído porque as refeições são reaquecidas e servidas para consumo direto pelo consumidor no local.
Produção de wraps com diferentes recheios em um food truck, serviço em festivais.	Sim	

<b>Fabricação de refeições em uma cozinha central e serviço em vários locais.</b>	Não	Cozinhas de catering externas e produtos de cozinhas industriais não oferecidos para consumo imediato são incluídas na categoria CIII.
<b>Produção de alimentos para eventos tais como casamentos e conferências. Preparados fora do local e entregues no local do evento.</b>	Não	

## 4.5 CATEGORIA F DA CADEIA DE ALIMENTOS - COMÉRCIO, VAREJO, ATACADO E COMÉRCIO ELETRÔNICO

### Categoria FI da cadeia de alimentos:

- 1) A categoria FI é a categoria de varejo e atacado, e os processos de fabricação não estão incluídos.
- 2) As atividades na loja que apenas servem para dar aos alimentos pré-preparados uma etapa do processo final são permitidas no escopo (por exemplo, **reaquecimento de alimentos prontos para comer**, corte de carne ou peixe) e devem ser mencionadas na declaração de escopo.
- 3) É necessário especificar que tipos de atividades são realizados (ou seja, atacado ou varejo).
- 4) **Atividades de atacado são organizações que vendem produtos em quantidades grandes/a granel para outras indústrias e consumidores.**
- 5) **A categoria FI inclui o armazenamento físico de produtos.**

### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Atacado de produtos de carne e vegetais em lata.</b>	Sim	
<b>Lavagem, corte, embalagem e atacado de frutas e vegetais.</b>	Não	Lavagem, corte e embalagem são escopos de fabricação.
<b>Venda a varejo de vegetais, carne, peixe e produtos lácteos embalados refrigerados e congelados para o consumidor final, incluindo as seguintes atividades na loja: corte e embalagem de queijos e peixe.</b>	Sim	



Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Venda a varejo de itens de supermercado aos consumidores finais (carne e produtos de carne, peixe, bebidas, produtos secos, vegetais e frutas, produtos de panificação, produtos ultracongelados).</b>	Sim	
<b>Atacado de materiais de embalagem para uso em alimentos.</b>	Sim	
<b>Venda a varejo de alimentos à temperatura ambiente e resfriado por Internet</b>	Sim	Esta é uma atividade de comércio eletrônico.

### **Categoria FII da cadeia de alimentos:**

Na categoria FII estão incluídas as atividades de corretagem e comércio.

Ela não inclui armazenamento físico de produtos ou processos de fabricação. A Categoria FII inclui somente atividades administrativas.

### **EXEMPLOS**

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Comércio e corretagem de produtos de carne resfriados (cortes de carne bovina e suína embalados a vácuo)</b>	Sim	
<b>Comércio de materiais de embalagem de alimentos de plástico</b>	Sim	
<b>Fabricação e comércio de alimento para animais</b>	Sim	Desde que inclua a certificação das categorias D, para fabricação, e FII, para comércio.

## 4.6 CATEGORIA G DA CADEIA DE ALIMENTOS - SERVIÇOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Uma declaração de escopo na Categoria G deve, no mínimo, conter os seguintes elementos:

- Tipo de serviço prestado (por exemplo, transporte, armazenamento, cross docking),
- O(s) tipos(s) de produtos(s) manipulado(s) (por exemplo, grupo de produtos alimentícios, materiais de embalagem, alimentos para animais),
- As condições da atividade (ambiente, refrigerada, congelada) quando o alimento e/ou alimento para animais de produção e estimação é armazenado **e/ou transportado**,
- Para atividades de transporte, meios de transporte (por exemplo, rodoviário, aéreo, marítimo, ferroviário, granel, contêineres).

### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Armazenamento à temperatura ambiente e transporte rodoviário de alimento.</b>	Sim	
<b>Armazenamento congelado de carne e produtos de carne.</b>	Sim	
<b>Armazenamento de frutas e comércio de abacaxis frescos.</b>	Sim	Desde que inclua certificação da categoria G e da categoria FII.
<b>Organização de transporte, licenças e documentos de exportação.</b>	Não	Isso não é permitido uma vez que a organização não oferece armazenamento físico e/ou transporte.

## 4.7 CATEGORIA I DA CADEIA DE ALIMENTOS - FABRICAÇÃO DE EMBALAGEM DE ALIMENTOS

O tipo de material(is) (ou seja, plástico, papel e papelão, metal, vidro) deve ser mencionado na declaração de escopo do certificado, seguido do texto “destinado ao uso na indústria de alimentos (ou alimento para animais)”.

### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
<b>Desenvolvimento, prensa e extrusão de sopro, rotogravura, laminação, corte e conversão de embalagem flexível para produtos medicinais, químico-técnico, alimentos e produtos de higiene.</b>	Não	Apenas materiais de embalagem para produtos alimentícios são permitidas.
<b>Fabricação de tubos plásticos laminados para as indústrias de alimentos.</b>	Sim	
<b>Fabricação de palitos de madeira para o uso em pirulito e sorvete.</b>	Sim	
<b>Fabricação e impressão de caixas de papelão para serem usadas na indústria de alimentos.</b>	Sim	
<b>Produção de preformas de resina e moldagem por sopro de garrafas de plástico.</b>	Sim	A produção em linha de garrafas, usando resina para produzir uma preforma, seguido da sopragem de garrafas, é considerada uma atividade de embalagem e deve também estar incluída no escopo de embalagem.
<b>A produção de copos de papel para uso na indústria de alimentos e destinados à venda como parte do produto alimentício.</b>	Sim	O uso previsto e a indústria de alimentos estão incluídos. Copos de papel vendidos somente no varejo não estão permitidos.

## 4.8 CATEGORIA K DA CADEIA DE ALIMENTOS - PRODUÇÃO DE (BIO)QUÍMICOS

A declaração de escopo deve **fazer referência ao fato** de que estes produtos estão **destinados a** serem usados na indústria de alimentos ou alimentos para animais.

Quando o produto produzido é classificado legalmente como um aditivo para alimentos no país de fabricação, ele deve ser classificado como Categoria K. Se for classificado legalmente como ingrediente para alimentos, e não como um aditivo para alimentos, ele deve ser classificado como Categoria C (por exemplo, CIV para ingrediente de alimentos estáveis à temperatura ambiente).

### EXEMPLOS

Declaração do escopo do certificado	Aceitável	Comentários e recomendações
Produção de CO <sub>2</sub> sólido de grau alimentício (gelo seco).	Sim	
A fabricação de aromatizantes líquidos para <b>uso na indústria</b> de bebidas.	Sim	
Fabricação de agentes de limpeza a serem usados em sistemas CIP na indústria de alimentos.	Não	Os agentes de limpeza não estão no âmbito da FSSC 22000.
Produção de gases e mistura de gases para uso na indústria de alimentos (nitrogênio, oxigênio, argônio, dióxido de nitrogênio, dióxido de carbono, hidrogênio)	Sim	
<b>Produção de conservantes, antioxidantes e agentes antiaglomerantes para uso na indústria de alimento para animais.</b>	Sim	



# CERTIFICAÇÃO DE SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## ANEXO 2: REQUISITOS DO RELATÓRIO DE AUDITORIA DO OC



## INTRODUÇÃO

Este documento foi desenvolvido para garantir a padronização 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 FSSC 22000.

Os OCs devem **usar somente os relatórios de auditoria FSSC 22000 obrigatórios fornecidos pela Fundação**. O relatório de auditoria concluído deve demonstrar claramente que os requisitos do Esquema FSSC 22000 foram atendidos pela organização e cumprem com os requisitos da ISO/IEC 17021-1:2015 e da GFSI.

Este Anexo deve:

1. Ser usado por todos os Assessores do Programa de Integridade, para determinar a **conformidade** dos OCs com os requisitos de relatórios de auditoria FSSC 22000;
2. Ser usado por todos os OCs para a formação de seus auditores **e dos funcionários envolvidos na análise** e no processo de decisão da certificação **baseado no conteúdo dos requisitos do relatório de auditoria, para assegurar** um processo de certificação consistente.

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”.

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 **para estar incluído** nos relatórios de auditoria.

No caso da certificação de multi-sites, podem ser produzidos relatórios separados para a 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.

Ou um relatório de auditoria pode ser produzido para a organização com multi-sites, incluindo informações da Função central, **e neste caso**, as informações específicas sobre cada site auditado **são requeridas** e devem **estar em conformidade** com o conteúdo do 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 2.5.18 do FSSC 22000 devem ser incluídos na seção da Função central do relatório.



## 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 do 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 trilhas 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 ou a não conformidade com as 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. **Em relação às não conformidades identificadas, o seguinte deve ser aplicado:**
  - a. **As não conformidades não devem** ser reportadas em relação a mais de uma cláusula no FSSC 22000;
  - b. 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, e nesse caso, espera-se que na maioria dos casos a **não conformidade** seja identificada a um grau superior, ou seja, maior.
  - c. As não conformidades devem fazer referência à evidência objetiva para justificar e identificar, claramente, por que o requisito não está sendo cumprido;
  - d. **O Relatório de não conformidade emitido pelo OC deve cumprir com os requisitos de conteúdo da seção 3.3 deste Anexo. O Relatório de não conformidade dos OCs devem ser carregados na Plataforma de garantia para cada auditoria.**
5. **Em casos excepcionais, determinados requisitos podem ser considerados não aplicáveis (N/A). Quando um requisito for considerado N/A, deve-se registrar uma justificativa adequada na respectiva seção do relatório de auditoria. Nota: isso se aplica somente àquelas cláusulas no relatório de auditoria que têm a opção de selecionar N/A; todas as outras cláusulas devem ser completamente auditadas.**
6. Quando for permitido adicionar Design e Desenvolvimento ao escopo do certificado, 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.
7. Quando a ICT for usada em uma auditoria, os detalhes do tipo de ICT usada e que cláusulas/departamentos foram auditados usando-a devem ser indicados claramente no relatório e no plano de auditoria, além de cumprir com os requisitos do Anexo 5.
8. Os OCs devem emitir o relatório de auditoria **FSSC completo, fornecido pela Fundação**, e seu conteúdo deve atender os requisitos deste Anexo, para os clientes de todas as auditorias de certificação, incluindo as auditorias de manutenção. O relatório completo de auditoria consiste na lista de verificação da auditoria segundo a ISO 22000:2018, a(s) norma(s) PPR pertinente(s) e os requisitos adicionais do FSSC 22000.

9. Segundo a ISO/IEC 17021-1, o relatório de auditoria deve ser fornecido à organização. Os anexos fornecidos à organização devem incluir o relatório de não conformidade, o plano de auditoria e o programa de auditoria.
10. O pacote de auditoria completo deve ser carregado na Plataforma de garantia junto com os anexos em PDF, incluindo o relatório de auditoria final, o plano de auditoria, o programa de auditoria, a declaração de integridade, o registro de participação e os relatórios de não conformidade. A documentação de suporte da auditoria deve ser carregada como um arquivo zip, para facilitar o carregamento na Plataforma de garantia. Não é necessário carregar evidências de suporte para o fechamento de não conformidades na Plataforma de garantia. Os campos obrigatórios e os detalhes de não conformidade para carregar na Plataforma de garantia devem sempre ser preenchidos em inglês.

#### Notas:

- 1) Este Anexo foi criado para auditorias de fabricação de alimentos e a lista de verificação do PPR da ISO/TS 22002-1:2009 é usada neste exemplo. Ele se aplica às Categorias de cadeia alimentar BIII, C e K.
- 2) Para as Categorias de cadeia alimentar A, D, E, FI, G ou I, o nível de detalhe nas seções de resumo da norma PPR relevante deve estar de acordo com o que está incluído neste Anexo, muito embora o conteúdo possa variar dependendo da norma PPR.
- 3) Em todos os casos, verifique a última lista de decisão do BoS disponível do FSSC 22000, 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

### 1 DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

#### 1.1 PERFIL DA ORGANIZAÇÃO

<b>Razão social registrada</b>	Nome da organização a ser certificada
<b>COID</b>	Código de Identificação da Organização Certificada FSSC
<b>Número de inscrição legal ou oficial da empresa</b>	Referência pertinente ao registro legal (como o número de registro da empresa)
<b>Localização/Endereço</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> )
<b>Pessoa de contato técnico</b>	Nome completo:  Função/cargo:  E-mail:
<b>Pessoa de contato comercial/marketing</b>	Nome completo:  Função/cargo:  E-mail:
<b>Descrição geral da organização auditada</b>	Breve história da empresa, por exemplo, tempo de funcionamento, objetivo de criação/uso anterior, principais mercados (local/internacional)  Visão geral dos produtos produzidos/ <b>serviços oferecidos</b> , principais processos, número de linhas de processamento, estrutura organizacional, incluindo relações com a <b>Sede</b> ou sites externos (atividades off-site); nível de complexidade e risco em relação à segurança de alimentos.  <b>**Não incluir</b> nenhum jargão de marketing <b>**</b>
<b>Visão geral das atividades sazonais</b>	Descreva <b>que</b> atividades sazonais são realizadas. (Por exemplo:  • Processamento de frutas com caroço Setembro - Outubro  • Processamento de vegetais <b>de raiz</b> Março - Outubro)  Indique "Nenhum" se não for aplicável

## 1.2 SEDE (QUANDO APLICÁVEL)

<b>Razão social registrada</b>	Nome da Sede a ser incluída na certificação
<b>Localização/Endereço da Sede</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> )
<b>Data da auditoria na sede</b>	
<b>Duração da auditoria da sede (em horas)</b>	
<b>Número de sites</b>	Número de sites incluídos nas funções da sede
<b>Descrição das funções da sede</b>	<p>Descrever que funções são realizadas na sede, em comum com os sites certificados. Por exemplo: compras, <b>gestão de</b> recursos humanos, etc.</p> <p>Indicar se a sede é uma auditoria separada ou se é <b>realizada como parte</b> da(s) auditoria(s) do site. <b>Um relatório da sede separado deve sempre ser gerado quando a sede estiver ligada a mais de um site.</b></p>

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

<b>Nome do site</b>	Nome da instalação externa/ <b>dependências</b>
<b>Localização(ões)/Endereço</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> )
<b>Data da(s) auditoria(s) da atividade off-site</b>	
<b>Duração da(s) auditoria(s) da atividade off-site (em horas)</b>	

<b>Atividades no(s) local(is)</b>	<p>Descrever <b>as</b> atividades realizadas em <b>uma</b> instalação externa, se pertencem à mesma entidade jurídica e ao mesmo SGSA (consulte <b>requisitos do Esquema FSSC 22000</b> Parte 3, seção 5.2.2). Por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Armazenamento externo</li> <li>b) Fabricação externa</li> <li>c) Cross-docking</li> </ul>
-----------------------------------	---

## 1.4 MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

<b>Razão social registrada do Grupo</b>	Nome do grupo a ser certificado
<b>Número de inscrição legal ou oficial da empresa</b>	Referência pertinente ao registro legal (como o número de registro da empresa)
<b>Localização/Endereço da organização com multi-sites</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> )
<b>Data da auditoria das Funções Centrais</b>	
<b>Duração da auditoria das Funções Centrais (em horas)</b>	
<b>Visão geral das Funções Centrais</b>	Consulte também o Requisito Adicional FSSC <b>22000 2.5.18</b>
<b>Número de sites no grupo</b>	Número de sites incluídos na certificação do grupo
<b>Lista de sites incluídos, com endereços, data(s) de auditoria(s) e atividade (escopo)</b>	

## 2.DETALHES DA AUDITORIA

<b>Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal)</b>	Nome do OC e do escritório se for um escritório local
<b>Acreditado por</b>	Indique o nome do Organismo de Acreditação aqui ou não acreditado no caso de uma licença provisória
<b>Idioma da auditoria</b>	Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes
<b>Objetivos da auditoria</b>	Referência ISO 22003-1:2022 – 9.3.2
<b>Critério da auditoria</b>	Documentos normativos, isto é, ISO 22000:2018, a(s) norma(s) PPR específica(s) e os requisitos adicionais do FSSC 22000 (Versão 6); Processos e documentação definidos do sistema de gestão da organização; Requisitos legais e regulatórios e requisitos do cliente
<b>Entrega da auditoria</b>	Auditoria via ICT/Totalmente on-site/Totalmente remota Detalhar a extensão do uso da ICT, se aplicável.
<b>Datas da auditoria</b>	Data de início e fim DD/MM/AAAA
<b>Duração da Auditoria Fase 1</b>	Em horas, por exemplo, 8 horas (1 MD = 8 horas)

### 2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

<b>(Sub)categoria da cadeia de alimentos</b>	(Sub)categorias da cadeia de alimentos que respaldam a declaração de escopo (podem ser múltiplas categorias de cadeia de alimentos, consulte <b>Esquema Parte 1, Tabela 1</b> )
<b>Declaração de escopo</b>	Declaração de escopo segundo os requisitos do Anexo 1. Quando forem aplicadas exclusões, a exclusão <b>deve</b> ser incluída da declaração de escopo ( <b>além de no certificado e na Plataforma de garantia</b> )
<b>Exclusões (quando apropriado e detalhado)</b>	Descreva as exclusões do escopo <b>e forneça uma justificativa adequada para respaldar a exclusão de acordo com os requisitos do Anexo 1.</b>
<b>Verificação da declaração de escopo</b>	Confirmar se a declaração de escopo reflete com precisão as atividades da organização

### 2.2 PLANO DE AUDITORIA

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



## 2.3 EQUIPE DE AUDITORIA

Nome	Função	Método de entrega da auditoria	Data(s)	Tempo (em horas)
Nome do auditor	Inclui auditor líder, auditor, tradutores, especialista técnico, testemunha, trainee, observadores	isto é, remoto/on-site	DD/MM/AAAA	por exemplo, 8 horas

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 gasto** na auditoria. Se ele 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 VISÃO GERAL DA PREPARAÇÃO DO CLIENTE PARA A FASE 2

<p><b>A documentação do sistema de gestão, incluindo a capacidade de cumprir os requisitos estatutários, regulatórios e do cliente</b></p>	<p>Visão geral do SGSA do cliente, nível de documentação definida e requisitos legislativos e do cliente aplicáveis, incluindo nível de implementação.</p> <p><b>Detalhar aprovações/autorizações regulatórias relevantes analisadas, relacionadas com a conformidade com os aspectos regulamentares.</b></p>
<p><b>Condições específicas do site do cliente (ambiente, equipamento e processos)</b></p>	<p>Descrição resumida do ambiente do site e de riscos externos. Pequena lista dos processos principais e dos equipamentos mais importantes utilizado.</p>
<p><b>Planejamento e controle organizacional</b></p> <p><b>Status de:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Desempenho principal</li> <li>Processos</li> <li>Objetivos</li> <li>Operação do sistema de gestão</li> </ol>	<p>ISO 22000 cláusulas 4, 5, 6, 7</p> <p>Status do desempenho principal, processos, objetivos e operação do sistema de gestão.</p> <p><b>Detalhar se o SGSA foi concebido para cumprir a política de segurança de alimentos da organização e se ele tem um plano de comunicação interna e externa.</b></p> <p><b>Confirmar se a organização implementou elementos do SGSA desenvolvidos externamente. Se for assim, se ele é adequado para a organização, se foi desenvolvido em conformidade com os requisitos da ISO 22000, norma PPR e requisitos adicionais FSSC, e se é mantido atualizado.</b></p>
<p><b>Planejamento e controle operacional, incluindo uma visão geral dos PPRs, sistema de HACCP e nível de controles estabelecido</b></p>	<p>ISO 22000 cláusula 8</p> <p>Fornecer uma visão geral do sistema de HACCP, incluindo um resumo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PPRs apropriados para o negócio,</b></li> <li>• Perigos significativos para a segurança de alimentos identificados e seus tipos,</li> <li>• Metodologias usadas para realizar a avaliação do risco e a seleção e categorização das medidas de controle (PPRO e PCC),</li> <li>• Visão geral do(s) PPRO(s) e do(s) PCC(s), incluindo seus <b>critérios de ação/limites críticos</b>, sistemas de monitoramento e ações corretivas da violação dos <b>critérios de ação/limites críticos</b>,</li> <li>• Implementação e resultados do processo de validação,</li> <li>• Status da implementação das atividades de verificação,</li> <li>• Descrição geral do nível de implementação do plano de controle de perigos, e</li> <li>• <b>Detalhar os controles dos sites de todos os processos terceirizados.</b></li> </ul>

<b>Auditoria interna</b>	ISO 22000 cláusula 9 Confirmar se foi realizada uma auditoria interna completa, com datas, descrição de procedimento/sistema, resultados, eficácia etc.
<b>Análise crítica pela direção</b>	ISO 22000 cláusula 9 Confirmar se foi realizada uma análise crítica pela direção, indicar a data da análise e a eficácia, incluindo os requisitos de entrada e saída.

<b>Revisão da Preparação da Fase 2</b>	
<b>Alocação de recursos</b>	Confirmar se a duração da auditoria é apropriada ou se é necessário um tempo adicional.
<b>Necessidades de planejamento</b>	Detalhar as necessidades de planejamento específicas para a Fase 2 (isto é, determinadas atividades que acontecem durante os <b>turnos</b> ou em <b>diferentes momentos</b> ou <b>localizações</b> ).

### 3.2 ÁREAS DE PREOCUPAÇÃO

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

### 3.3 CONCLUSÃO DA AUDITORIA

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

Isenção de responsabilidade: A auditoria está baseada em um processo de amostragem das informações disponíveis no momento da auditoria.

## RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 2

### 1. DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

#### 1.1 PERFIL DA ORGANIZAÇÃO

<b>Razão social registrada</b>	Nome da organização a ser certificada.
<b>COID</b>	Código de Identificação da Organização Certificada FSSC
<b>Número de inscrição legal ou oficial da empresa</b>	Referência pertinente ao registro legal (como o número de registro da empresa).
<b>Localização/Endereço</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> ).
<b>Pessoa de contato técnico</b>	Nome completo: Função/cargo: E-mail:
<b>Pessoa de contato comercial/marketing</b>	Nome completo: Função/cargo: E-mail:
<b>Descrição geral da organização auditada</b>	Breve história da empresa, por exemplo, tempo de funcionamento, objetivo de criação/uso anterior, principais mercados (local/internacional). Visão geral dos produtos produzidos/ <b>serviços oferecidos</b> , principais processos, número de linhas de processamento, estrutura organizacional, incluindo relações com a <b>Sede</b> ou sites externos (atividades off-site); nível de complexidade e risco em relação à segurança alimentar. <b>**Não incluir</b> nenhum jargão de marketing <b>**</b>
<b>Alterações significativas desde a auditoria anterior</b>	Identificar as alterações importantes na organização desde a auditoria anterior.
<b>Atividades sazonais</b>	<b>Descreva que</b> atividades sazonais <b>são realizadas</b> . (Por exemplo: • Processamento de frutas com caroço Setembro– Outubro • Processamento de vegetais <b>de raiz</b> Março - Outubro) <b>Indique “Nenhum” se não for aplicável</b>

## 1.2 SEDE (QUANDO APLICÁVEL)

<b>Razão social registrada</b>	Nome da <b>Sede</b> a ser incluída na certificação.
<b>Localização/Endereço da Sede</b>	Endereço físico completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço físico).
<b>Data da auditoria na sede</b>	
<b>Duração da auditoria da sede (em horas)</b>	
<b>Número de sites</b>	Número de sites incluídos nas funções da sede.
<b>Visão geral das funções da Sede</b>	<p>Descrever que funções são realizadas na sede, em comum com os sites certificados. Por exemplo: compras, <b>gestão de</b> recursos humanos, etc.</p> <p>Indicar se a sede é uma auditoria separada ou se realizada como parte da(s) auditoria(s) do site. Um relatório da sede separado deve sempre ser gerado quando a sede estiver ligada a mais de um site.</p>

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

<b>Nome do site</b>	Nome da instalação externa/ <b>dependências</b>
<b>Localização(ões)/Endereço</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> ).
<b>Data da(s) auditoria(s) da atividade off-site</b>	
<b>Duração da(s) auditoria(s) da atividade off-site (em horas)</b>	
<b>Atividades no(s) local(is)</b>	<p>Descrever <b>as</b> atividades realizadas em uma instalação externa, se pertencem à mesma entidade jurídica e ao mesmo SGSA (consulte <b>requisitos do Esquema FSSC 22000</b> Parte 3, seção 5.2.2). Por exemplo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Armazenamento externo</li> <li>Fabricação externa</li> <li>Cross-docking</li> </ol>

## 1.4 MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

<b>Razão social registrada do Grupo</b>	Nome do grupo a ser certificado
<b>Número de inscrição legal ou oficial da empresa</b>	Referência pertinente ao registro legal (como o número de registro da empresa)
<b>Localização/Endereço da organização com multi-sites</b>	Endereço <b>físico</b> completo (ou outra identificação exclusiva da localização do site, isto é, GPS, GLN etc., quando não houver um endereço <b>físico</b> )
<b>Data da auditoria das Funções Centrais</b>	
<b>Duração da auditoria das Funções Centrais (em horas)</b>	
<b>Visão geral das Funções Centrais</b>	Consulte também o Requisito Adicional FSSC 22000 2.5.18
<b>Número de sites no grupo</b>	Número de sites incluídos na certificação do grupo
<b>Lista de sites incluídos, com endereços, data(s) de auditoria(s) e atividade (escopo)</b>	

## 2. DETALHES DA AUDITORIA

<b>Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal)</b>	Nome do OC e do escritório se for um escritório local
<b>Acreditado por</b>	Indique o nome do Organismo de acreditação aqui ou não acreditado no caso de uma licença provisória
<b>Idioma da auditoria</b>	Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes
<b>Objetivos da auditoria</b>	Fazer referência a ISO17021-1 – 9.3.1.3
<b>Critério da auditoria</b>	Documentos normativos, isto é, ISO 22000:2018, a(s) norma(s) PPR específica(s) e os requisitos adicionais do FSSC 22000 (Versão 6); Processos e documentação definidos do sistema de gestão da organização; Requisitos legais e regulatórios e requisitos do cliente
<b>Tipo de auditoria</b>	Fase 2, manutenção, transição, recertificação
<b>Anunciada/Não anunciada</b>	



<b>Complexidade da auditoria</b>	Auditoria FSSC 22000 independente Combinada/Integrada com outra norma Fornecer detalhes:
<b>Entrega da auditoria</b>	Auditoria via ICT/Totalmente on-site/Totalmente remota Detalhar a extensão da ICT <b>usada durante a auditoria</b> , se aplicável
<b>Datas da auditoria</b>	Data de início da auditoria Data de finalização da <b>auditoria</b>
<b>Duração da auditoria</b>	<b>Em horas, por exemplo, 8 horas (1 MD = 8 horas)</b>
<b>Desvio da duração da auditoria</b>	Proporcionar justificativa se a duração da auditoria for diferente da duração calculada
<b>Adendos incluídos como parte da auditoria</b>	Indicar Adendos e duração da auditoria, se aplicável
<b>Recalls de produto desde a auditoria anterior (segurança de alimentos)</b>	Sim/Não Se sim, fornecer detalhes.
<b>Recolhimento de produto desde a auditoria anterior (segurança de alimentos)</b>	Sim/Não Se sim, fornecer detalhes.

## 2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

<b>(Sub)categoria da cadeia de alimentos</b>	(Sub)categorias da cadeia de alimentos que respaldam a declaração de escopo (podem ser múltiplas categorias de cadeia de alimentos, consulte <b>Esquema Parte 1, Tabela 1</b> )
<b>Declaração de escopo</b>	Declaração de escopo segundo os requisitos do Anexo 1. Quando forem aplicadas exclusões, a exclusão deve ser incluída na declaração de escopo ( <b>também no certificado e na Plataforma de garantia</b> )
<b>Exclusões</b> (quando apropriado, incluindo justificacão)	Descrever as exclusões do escopo <b>e fornecer uma justificativa adequada para corroborar a exclusão, de acordo com os requisitos do Anexo 1.</b>
<b>Verificação da declaração de escopo</b>	Confirmar se a declaração de escopo reflete com precisão as atividades da organização

## 2.2 PROGRAMA E PLANO DA AUDITORIA

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

## 2.3 EQUIPE DE AUDITORIA

Nome	Função	Entrega da auditoria	Data(s)	Tempo (em horas)
Nome do auditor	Inclui auditor líder, auditor, tradutores, <b>especialista técnico</b> , testemunha, trainee, observadores	isto é, remoto/on-site	DD/MM/AAAA	<b>ou seja, 8 horas</b>

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 gasto** na auditoria. Se ele 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

<b>Tipo de auditoria</b>	Fase 1, Fase 2, Manutenção, Recertificação, <b>Transição</b>
<b>Anunciada/Não anunciada</b>	
<b>Data(s) da auditoria</b>	DD/MM/AAAA
<b>OC que realizou a auditoria anterior, se for diferente do OC atual</b>	No caso de transferência, indicar o nome do OC anterior
<b>Ações realizadas em relação às NCs identificadas na auditoria anterior</b>	Fornecer comentários sobre a capacidade da organização para determinar as causas raiz das não conformidades identificadas anteriormente, 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

<b>Resumo da auditoria</b>	<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"> <li>a) A capacidade do sistema de gestão para cumprir com os requisitos aplicáveis, objetivos de segurança de alimentos e os resultados esperados;</li> <li>b) 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);</li> <li>c) Problemas de segurança de alimentos significativos que a alta direção deva que estar ciente (conclusões importantes/críticas, tendências em recalls etc.);</li> <li>d) A auditoria interna e o processo de análise crítica pela direção;</li> <li>e) Detalhar o resultado da auditoria anterior;</li> <li>f) Para auditoria de certificação – indicar como o SGSA evoluiu no ciclo de três anos.</li> </ul> <p>A estrutura do resumo executivo deve seguir a ordem de relatório principal.</p>
<b>Confirmação de que os objetivos da auditoria foram cumpridos</b>	<p>Declaração positiva: não deixar em branco. Se um objetivo não foi cumprido, indicar o porquê</p>
<b>Problemas não resolvidos</b>	<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

<b>Nº Não conformidades críticas</b>	
<b>Nº Não conformidades maiores</b>	
<b>Nº Não conformidades menores</b>	

### 3.3 NÃO CONFORMIDADES

#### NÃO CONFORMIDADES CRÍTICAS

Nº	Requisito Referência (norma; cláusula)	Declaração de NC (incl. evidência objetiva)	Análise da causa raiz (determinar por que ocorreu)	Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa responsável, data prevista da conclusão)	Correção (para resolver o problema de imediate)	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						
<b>Data da suspensão: DD/MM/AAAA</b>						
<b>Auditoria de follow-up</b>						
<b>Data da auditoria de follow-up: DD/MM/AAAA</b>						
<b>Evidência objetiva analisada para fechar a NC:</b> Fornecer detalhes da evidência analisada para resolver e fechar a NC.						
<b>Resultado da Auditoria de follow-up:</b>				Cancelar a suspensão e restabelecer o certificado/revogar certificado		

## NÃO CONFORMIDADES MAIORES

Nº	Requisito Referência (norma; cláusula)	Declaração de NC (incl. evidência objetiva)	Análise da causa raiz (determinar por que ocorreu)	Plano de ação corretiva (ações para evitar repetição; pessoa responsável; data prevista da conclusão)	Correção (para resolver o problema de imediato) <b>e Ação corretiva realizada (para prevenir repetições)</b>	Evidência Objetiva Analisada (para fechar a NC)	Aceitação da correção, PAC, <b>ação corretiva realizada e evidência</b> (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, <b>ação corretiva realizada, incluindo evidência objetiva</b>
2							
3							
4							
<b>Fechamento on-site:</b>		Sim/Não	<b>Data da auditoria de follow-up on-site (quando aplicável)</b>		DD/MM/AAAA		

## NÃO CONFORMIDADES MENORES

Nº	Requisito Referência (norma; cláusula)	Declaração de NC (incl. evidência objetiva)	Análise da causa raiz (determinar por que 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							

O auditor deve obter uma confirmação por escrito das não conformidades da organização no final da auditoria.



### 3.4 RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA

<b>Certificação inicial concedida</b>	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não aplicável <input type="checkbox"/>
<b>Certificação mantida</b>	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não aplicável <input type="checkbox"/>
<b>Recertificação concedida</b>	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 22003-1:2022 e V6 Parte 3, cláusula 4.3, 5.2 e 5.3</i>	
<b>Número de estudos HACCP</b> (relacionados com os grupos de produtos)	Indicar o número de estudos HACCP – relacionados com o grupo de produtos
<b>Número de funcionários (FTE)</b> <i>(Usado para cálculo da duração da auditoria para determinar T<sub>FTE</sub>)</i>	FTE = número de total de funcionários, incluindo trabalhadores temporários + funcionários que não trabalham na produção, mas que afetam a segurança dos alimentos; no entanto, quando houver turnos com atividades similares, o FTE = número de funcionários no turno principal, incluindo trabalhadores temporários e funcionários que não trabalham na produção, mas que afetam a segurança dos alimentos
<b>Número de turnos</b>	
<b>Descrição de atividades por turno, se forem diferentes do turno principal</b>	Quando houver atividades diferentes nos turnos, fornecer uma breve descrição das atividades por turno
<b>Tempo de preparação da auditoria (em horas)</b>	Por exemplo, 2 horas
<b>Tempo de relatórios da auditoria (em horas)</b>	Por exemplo, 8 horas

Além de preencher os campos obrigatórios acima, o cálculo da duração da auditoria deve ser carregado na Plataforma de garantia FSSC como um documento separado para cada auditoria. O calculador de duração da auditoria que é carregado na Plataforma de garantia deve incluir da fórmula e o cálculo com todas as etapas, para as auditorias de certificação inicial, de manutenção e de recertificação.

**Isenção de responsabilidade:** A auditoria está baseada em um processo de amostragem das informações disponíveis no momento da auditoria.

## 4. LISTAS DE VERIFICAÇÃO

Nota: Embora as listas de verificação não sejam registradas no nível da sub-subcláusula em todos os casos, é necessário que quando forem identificadas não conformidades, elas sejam levantadas em relação à sub-subcláusula, quando aplicável, e isso deve ser indicado na seção de resumo da não conformidade do relatório e no registro de não conformidade do OC fornecido à organização.

### 4.1 ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		Conforme		Grau Menor/ Maior/ Crítica	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não			
<b>4</b>	<b>Contexto da organização</b>					
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 de 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 *exemplos de problemas identificados internos e externos (fatores positivos e negativos)* 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 ISO 22000:2018 cláusula 6.1.2. *Detalhar* que mecanismos foram implementados para estar atualizado e cumprir com 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 Menor/ Maior/ Crítica	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não			
<b>5</b>	<b>Liderança</b>					
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"/>			

<b>5.3</b>	Funções, responsabilidades e autoridades organizacionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>5.3.1</b>	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"/>			
<b>5.3.2</b>	O líder da equipe de segurança de alimentos deve ser responsável por: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>5.3.3</b>	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) 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, **comunicados** que são compatíveis com a direção estratégica da organização e que foram integrados no SGSA;

b) **Confirmação de que a organização possui suficientes** recursos disponíveis para manter o SGSA e que tem 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 de alimentos (incluindo descrição de cargo do líder da equipe de segurança de alimentos para cumprir os requisitos);

c) Detalhar os mecanismos de reporte da equipe para a alta direção e como todos os funcionários podem informar sobre problemas com a segurança de alimentos. Como a organização torna a política **disponível** para cada funcionário – relacionada com a cultura da segurança de alimentos;

e) Como a melhoria contínua é promovida na organização.

O resumo deve incluir a **confirmação de que foi realizada** uma 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		
<b>6</b>	<b>Planejamento</b>					
<b>6.1</b>	Ações para abordar riscos e oportunidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	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"/>			

<b>6.1.2</b>	A organização deve planejar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.3</b>	As ações realizadas pela organização para abordar riscos e oportunidades devem ser compatíveis com: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.2</b>	Os objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos e o planejamento para cumpri-los	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.2.1</b>	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"/>			
<b>6.2.2</b>	Ao planejar como alcançar os objetivos para o SGSA, a organização deve determinar: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.3</b>	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. 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> <p><i>Como as alterações no SGSA são resolvidas, incluindo quais são os planos da organização para as alterações. Se a organização utilizou a abordagem de processo ao implementar alterações, considerando os princípios do PDCA. Fornecer exemplos de alterações significativas que ocorreram desde a auditoria anterior, como elas foram gerenciadas e o efeito no SGSA operacional, se houve.</i></p>						
ISO 22000:2018		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
<b>7</b>	<b>Suporte</b>					
<b>7.1</b>	Recursos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>7.1.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>7.1.2</b>	Funcionários	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>7.1.3</b>	Infraestrutura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>7.1.4</b>	Ambiente de trabalho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>7.1.5</b>	Elementos do SGSA desenvolvidos por terceiros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Essa cláusula pode ser indicada como N/A quando não houver elementos do SGSA desenvolvidos por terceiros</i>	

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	A informação documentada necessária para o SGSA e por 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 Conscientização

*Detalhar se a organização avaliou suas necessidades de recursos e tem recursos suficientes para dar apoio ao SGSA. Fornecer uma visão geral, incluindo a confirmação de que os requisitos de competência definidos e documentados estão disponíveis para todos os funcionários que trabalham sob o controle da organização, que afeta seu desempenho na segurança de alimentos e a efetividade do SGSA, incluindo registros de treinamento. Para os especialistas externos, detalhes dos requisitos, competência e escopo de trabalho (pode ser identificado no contrato). Fornecer uma visão geral da equipe de segurança de alimentos (multidisciplinar, disciplinas/áreas de abrangência). Detalhar evidências de competência da equipe de segurança de alimentos e dos funcionários responsáveis pelo funcionamento do plano de controle de perigos.*

Controle de processos, produtos ou serviços fornecidos por terceiros

*Detalhar que elementos, processos (incluindo processos terceirizado), produtos ou serviços fornecidos por terceiros 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?*

Comunicação interna e externa

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

<i>Informação documentada</i>						
<i>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 e controles de acesso.</i>						
ISO 22000:2018		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
<b>8</b>	<b>Operação</b>					
<b>8.1</b>	Planejamento e controle operacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2</b>	Programas de pré-requisitos (PPRs)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2.1</b>	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"/>			
<b>8.2.2</b>	Os PPRs devem ser: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2.3</b>	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"/>			
<b>8.2.4</b>	Ao estabelecer os PPRs a organização deve considerar: a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.3</b>	Sistema de rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4</b>	Preparação e resposta às emergências	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4.2</b>	Gestão de emergências e incidentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5</b>	Controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1</b>	Etapas preliminares para possibilitar análise de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

<b>8.5.1.2</b>	Características das matérias-primas, ingredientes e materiais de contato com o produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.3</b>	Características dos produtos finais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.4</b>	Uso previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5</b>	Fluxogramas e descrição de processos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.1</b>	Preparação dos fluxogramas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.2</b>	Confirmação on-site dos fluxogramas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.3</b>	Descrição dos processos e do ambiente de processamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2</b>	Análise dos perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2</b>	Identificação dos perigos e determinação de níveis aceitáveis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2.1</b>	A organização deve identificar e documentar todos os perigos à 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"/>			
<b>8.5.2.2.2</b>	A organização deve identificar a(s) etapa(s) (por exemplo, recepção de matérias-primas, processamento, distribuição e entrega) na(s) qual(is) cada perigo à 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"/>			

<b>8.5.2.2.3</b>	A organização deve determinar o nível aceitável no produto final de cada perigo à segurança de alimentos identificado, sempre que possível. Ao determinar os níveis aceitáveis, a organização deve: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.2.3</b>	Avaliação dos perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.2.4</b>	Seleção e categorização da(s) medida(s) de controle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.2.4.1</b>	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"/>		
<b>8.5.2.4.2</b>	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"/>		
<b>8.5.3</b>	Validação da(s) medida(s) de controle e da combinação de medidas de controle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.4</b>	Plano de controle de perigos (plano HACCP/PPRO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Essa cláusula pode ser indicada como N/A quando não houver PCC(s) ou PPRO(s).</i>
<b>8.5.4.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.4.2</b>	Determinação dos limites críticos e dos critérios de ação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.4.3</b>	Sistemas de monitoramento dos PCCs e dos PPROs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.4.4</b>	Ações quando os limites críticos ou os critérios de ação não são cumpridos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.5.4.5</b>	Implementação do plano de controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.6</b>	Atualização das informações, especificando os PPRs e o	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		



	plano de controle de perigos					
<b>8.7</b>	Controle do monitoramento e da medição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.8</b>	Verificação relacionada com os PPRs e o plano de controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.8.1</b>	Verificação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.8.2</b>	Análise dos resultados das atividades de verificação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9</b>	Controle de produtos e das não conformidades do processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2</b>	Correções	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.1</b>	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 em relação ao seu uso e liberação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.2</b>	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"/>			
<b>8.9.2.3</b>	Quando os critérios de ação para um PPRO não são cumpridos, deve-se realizar o seguinte: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.4</b>	A informação documentada deve ser mantida para descrever as correções feitas nos produtos e processos com não conformidades, incluindo: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.3</b>	Ações corretivas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.4</b>	Gestão de produtos potencialmente inseguros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.4.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.4.2</b>	Avaliação para liberação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.4.3</b>	Disposição dos produtos não conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

<b>8.9.5</b>	Recolhimento/recall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
--------------	---------------------	--------------------------	--------------------------	--	--	--

**Resumo:**

Fornecer uma visão geral do Planejamento e controle operacional, incluindo como as ações determinadas na seção 6.1 foram implementadas e como a organização lida com as consequências de alterações não intencionais. Detalhar os controles implementados dos processos subcontratados ou terceirizados.

Programas de pré-requisitos (PPRs): não liste todos os documentos de PPR aqui. –Indicar nesta seção de resumo que os detalhes relacionados aos PPRs estão mostrados na lista de verificação de PPR pertinente (ISO/TS 22002-x como aplicável). Comentar, de maneira geral, sobre a eficácia da implementação e verificação dos PPRs no site.

Sistema de rastreabilidade: definir como a organização garante a rastreabilidade (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. **Detalhar o exercício de rastreabilidade realizada pelo auditor durante esta auditoria e os resultados do relatório (detalhar o produto testado, se a velocidade de conclusão estava de acordo com os procedimentos da organização, e os resultados do teste/balanço de massa).** Se a organização realizar retrabalho, definir como a rastreabilidade é mantida.

Preparação e reposta às emergências: detalhar o documento que aborda a gestão de potenciais situações de emergência. Detalhar se houve alguma situação de emergência desde a última auditoria, como a organização as resolveu, incluindo ações realizadas e se os requisitos foram cumpridos. Documentar a frequência (por exemplo, anual), data, natureza e resultados do teste periódico e as alterações nos procedimentos depois da ocorrência de um incidente, situações de emergência ou testes. **Detalhar se o procedimento lida com as interrupções da gestão de serviços essenciais, incluindo, por exemplo, a interrupção do fornecimento de água, eletricidade ou refrigeração.**

Controle de perigos: breve visão geral das informações preliminares coletadas, incluindo descrição de produtos, uso previsto e grupos vulneráveis. Citar os gráficos de fluxo, indicando quando fluxogramas foram atualizados pela última vez e se foram revisados após alterações no processo. Indicar os gráficos de fluxo verificados durante a auditoria pelo auditor e se os requisitos foram cumpridos.

**Confirmar se os tipos importantes de perigos (químico, físico, microbiológico alérgenos) foram considerados na análise dos perigos. Descrever a metodologia usada para avaliar os perigos significativos, medidas de controle e determinação dos PPROs e PCCs. Confirmar se todos os PCCs e PPROs foram validados e sua eficácia verificada. Completar a tabela abaixo e acrescentar linhas adicionais, se necessário.**

<b>Verificação do auditor dos PCCs e PPROs*</b>			
Nº PCC/Nº PPRO	Descrição da etapa do processo:	Limites críticos e critérios de ação	Procedimento de monitoramento, correção e ação corretiva
Ex., PCC 1	Ex., Tratamento de calor	Ex., 121 °C por 3 minutos	Ex., Monitoramento: XX Correção: XX Ação corretiva: XX

*\*Todos os PCCs e PPROs devem ser obrigatoriamente verificados pelo auditor durante a auditoria. Quando uma linha não está operacional no momento da auditoria e a verificação física não pode ser realizada, os registros devem ser verificados.*

*Detalhar o(s) registros de PCC(s) e PPRO(s) 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.*

*\*\* Indicar os requisitos adicionais FSSC 2.5.11 para evitar duplicação.*

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

*Controle do monitoramento e da medição: detalhar os processos implementados de controle do equipamento de monitoramento e medição.*

*Verificação relacionada com os PPRs e o plano de controle de perigos: detalhar as atividades de verificação realizadas e as amostras de evidências documentadas, incluindo resultados de teste de amostras de produtos finais.*

*Controle das não conformidades de produtos e processos: quando os limites críticos e critérios de ação não foram cumpridos desde a última auditoria, detalhar se o procedimento foi seguido e se a efetividade das ações corretivas foi verificada. Documente com exemplos. Especificar como a organização evita a entrada de produtos potencialmente inseguros na cadeia de alimentos e o procedimento de liberação positiva. **Detalhar exemplos** de não conformidade de produtos **que ocorreram desde a última auditoria** 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/TS 22002-1: cláusula 15.*

ISO 22000:2018		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
<b>9</b>	<b>Avaliação do desempenho</b>					
<b>9.1</b>	Monitoramento, medição, análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.1.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.1.2</b>	Análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.2</b>	Auditoria interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.2.1</b>	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"/>			
<b>9.2.2</b>	A organização deve a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3</b>	Análise crítica pela direção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.1</b>	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.2</b>	Entradas da análise crítica pela direção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.3</b>	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 corroboram 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 programa de auditoria deve confirmar que a frequência de auditorias internas se baseia nos riscos, de acordo com 9.2.1 (a). Indicar se o programa de auditoria inclui todos os aspectos do FSSC 22000 (ISO 22000, PPRs, FSSC 22000 parte 2 e as decisões do BoS, como aplicável) como parte dos critérios de auditoria e se está devidamente considerado nos relatórios de auditoria interna. Detalhar os registros de relatórios de auditoria internos amostrados. Indicar o status das ações corretivas de NCs identificadas durante auditorias internas (link para melhoria), ações de acompanhamento/verificação e mecanismos de encaminhamento se as NCs não forem resolvidas, ou o programa de auditoria atrasar.

Análise crítica pela direção: fornecer uma visão geral do processo de análise crítica pela direção e sua eficácia, incluindo a frequência de reuniões (mínimo uma vez por ano) e a participação da alta gerência (ir para liderança). Fazer referência aos problemas importantes identificados na análise crítica pela direção (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, 9.3.2 e saídas, 9.3.3) foram abordados nas informações documentadas mantidas como evidência dos resultados das análises críticas pela direção, por exemplo, agenda e ata de reunião, e detalhes da data da última análise crítica pela direção. Confirmar que foram tomadas decisões e ações apropriadas para assegurar a melhoria contínua e a manutenção do SGSA, de acordo com o Esquema, como resultado da saída da análise crítica pela direção.

ISO 22000:2018		Conforme		Grau Menor/ Maior/ Crítica	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não			
<b>10</b>	<b>Melhoria</b>					
<b>10.1</b>	Não conformidade e ação corretiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.1.1</b>	Quando ocorre uma não conformidade, a organização deve: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.1.2</b>	A organização deve manter informações documentadas como evidência: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.2</b>	Melhoria contínua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.3</b>	Atualização do sistema de gestão de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumo:**

Fornecer uma visão geral das não conformidades e do sistema de ações corretivas, incluindo as reclamações do cliente. Detalhar como as ações corretivas são tratadas incluindo a causa raiz, se existem NCs similares, implementação de correções e ações corretivas, acompanhamento/verificação

*(analisar eficácia das ACs). Detalhar as NCs/ACs amostradas durante a auditoria.*

*Descrever os mecanismos ou as ações realizadas pela gerência, para assegurar a melhoria contínua relativa à pertinência, 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.*

## 4.2 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		
<b>4</b>	<b>Construção e layout de edifícios</b>						
4.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.2	Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.3	Localizações de estabelecimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

### Resumo:

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

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

Localização dos estabelecimentos: descrever os limites do site (cerca, edifícios adjacentes, etc.). Os detalhes de acesso podem ser indicados na cláusula 18.2 do PPR para alimentos, para evitar duplicação. Comentar sobre a manutenção geral do site (*vegetação, estradas, pátios, áreas de estacionamento e água parada*).

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		
<b>5</b>	<b>Layout das instalações e do espaço de trabalho</b>						
5.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.2	Projeto interno, layout e padrões de tráfego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.3	Estruturas e mobiliário internos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.4	Localização do equipamento	<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 alimentícios	<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 (*separação física das áreas de crus e dos processados*), materiais e mapeamento de padrões de fluxo humano.

Comentar sobre a manutenção de pisos, paredes, tetos, estruturas suspensas, drenagens, e outras estruturas e mobiliário internos. Indicar se há água parada (isto é, drenagens não suficientes) e risco para o produto de possíveis janelas quebradas (vidro, poeira, insetos, etc.) e ventilação/ventiladores de teto, etc. Comentar sobre se as portas estavam fechadas ou teladas quando não usadas.

Se houver laboratório no site, documentar a localização e se forem realizados testes micro/químicos se os riscos são controlados. Detalhar como são controladas as instalações de teste in-line/on-line.

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

Fornecer uma visão geral do armazenamento de *matérias-primas (incluindo a granel)*, ingredientes, *produtos intermediários*, materiais de embalagem, *produtos acabados*, e produtos químicos não alimentícios e como a organização cumpre com os requisitos. Especificar os controles de temperatura definidos para áreas de armazenamento resfriadas ou congeladas.

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		
<b>6</b>	<b>Serviços públicos – ar, água, energia</b>						
6.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.2	Fornecimento de água	<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"/>				
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"/>				

**Resumo:**

Fornecimento de água: detalhar o tipo de água (potável, não potável), seu uso (por exemplo, ingrediente, gelo, vapor, limpeza, lavagem de mãos, etc.), sua origem (isto é, municipal, perfuração de poço, sistemas de tratamento de água internos) e controles estabelecidos. Indicar se foram definidas especificações de qualidade (incluindo química) e microbiológica 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, armazenamento, medidas de segurança e zonas problemáticas em que o vapor entra em contato direto com o produto.

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 com os requisitos (testes, especificações, programa de monitoramento da qualidade etc., documente os documentos analisados). Detalhar registros de manutenção dos sistemas de ar, incluindo programa de substituição de filtros. **Indicar se a ventilação é adequada.**

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, **os controles estabelecidos, incluindo 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		
<b>7</b>	<b>Eliminação de resíduos</b>						
7.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.2	Contêineres de resíduos e não comestíveis ou substâncias perigosas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.3	Gestão de resíduos e coleta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				



<b>7.4</b>	Drenos e drenagens	<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/coleta.

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, e registros de destruição.

Drenagens – comentar seu projeto, localização, direção de fluxo, capacidade e a adequabilidade para o tamanho das instalações.

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		
<b>8</b>	<b>Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos</b>						
<b>8.1</b>	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.2</b>	Design higiênico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.3</b>	Superfícies de contato com o produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.4</b>	Equipamento de controle e monitoramento de temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.5</b>	Limpeza da planta, utensílios e equipamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.6</b>	Manutenção preventiva e corretiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

Fazer uma descrição geral da adequação do equipamento, superfícies de contato com o produto e requisitos de 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 dos equipamentos (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 os reparos temporários. Indicar se são usados lubrificantes e se eles são de grau alimentício. *Detalhar se o site possui procedimentos de limpeza pós-manutenção. Detalhar*

*evidências documentadas de manutenção amostrada, incluindo treinamento dos funcionários de 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/maior/crítica		
<b>9</b>	<b>Gestão de materiais comprados</b>						
<b>9.1</b>	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>9.2</b>	Seleção e gestão de fornecedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>9.3</b>	Requisitos de materiais recebidos (matéria-prima/ingredientes/embalagem)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<p>Fazer uma descrição geral do programa de aprovação do fornecedor, <i>incluindo avaliação do risco do fornecedor</i>, e como ele é controlado, monitorado, e revisado, para garantir que os fornecedores cumprem com os requisitos especificados.</p> <p>Foram estabelecidos requisitos para os materiais recebidos, incluindo requisitos de <i>inspeção do veículo de entrega e dos materiais</i> recebidos e frequência, e como são resolvidas as não conformidades (incluindo o que fazer e a identificação de produtos bloqueados ou rejeitados, e <i>prevenção do uso acidental</i>). Quando existirem linhas de recebimento a granel, elas devem estar identificadas, tampadas e bloqueadas, e os sistemas de aprovação/descarga estar implementados.</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		
<b>10</b>	<b>Medidas de prevenção de contaminação cruzada</b>						
<b>10.1</b>	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.2</b>	Contaminação cruzada microbiológica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.3</b>	Gestão de alérgenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.4</b>	Contaminação física	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

**Contaminação cruzada microbiológica:** descrever as medidas de separação, zoneamento, controles de acesso e padrões de tráfego aplicáveis.

**Gestão de alérgenos:** detalhar se há alérgenos no(s) produto(s) e quais são, e indicar se não houver 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 com os requisitos legislativos/do cliente específicos. **Detalhar a sequência de limpeza, troca de produtos/práticas da linha e como é feito o retrabalho.** \*\* Indicar os requisitos FSSC adicionais para a gestão de alérgenos para evitar duplicação.

**Contaminação física:** detalhar inspeções de material frágil (vidro/plástico duro) e procedimentos de quebra. Detalhar os registros de quebra amostrados. \*\* Indicar os requisitos FSSC adicionais para a gestão de matéria estranha 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		
<b>11</b>	<b>Limpeza e desinfecção</b>						
11.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.2	Produtos e ferramentas de limpeza e desinfecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.3	Programas de limpeza e desinfecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.4	Sistemas de limpeza no site (CIP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	Monitoramento da eficácia da sanitização	<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 **que monitoramento foi estabelecido para verificar a 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		
<b>12</b>	<b>Controle de pragas</b>						
12.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.2	Programas de controle de pragas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.3	Prevenção do acesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.4	Proliferação e infestações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.5	Monitoramento e detecção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.6	Erradicação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<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 e que ação foi realizada. Detalhar tendências identificadas na atividade de pragas e como isso foi abordado.</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		
<b>13</b>	<b>Higiene e instalações dos funcionários</b>						
13.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.2	Instalações de higiene e banheiros dos funcionários	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.3	Refeitórios dos funcionários e áreas de alimentação designadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

13.4	Uniforme e roupa de proteção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.5	Estado sanitário	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.6	Doenças e lesões	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.7	Higiene pessoal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.8	Comportamento pessoal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

*Detalhar o procedimento de higiene pessoal dos funcionários, visitantes e contratados, e como ele está implementado e é administrado. Comentar o nível de implementação e o comportamento pessoal dos funcionários, também relacionado com a comunicação interna de procedimentos/políticas.*

*Comentar se o número e a localização das instalações de higiene (incluindo lavagem de mãos, secagem, e instalações de sanitização, etc.) e banheiros é adequada, e se cumprem com os requisitos. Detalhar se há áreas de alimentação designadas, localizadas longe das áreas de produção/embalagem/armazenamento. Quando há equipamentos de catering no site, detalhar a manutenção das condições de higiene, os controles de armazenamento, cocção e conservação, incluindo a temperatura.*

*Uniforme e roupa de proteção – detalhar o tipo de roupa de trabalho e de proteção usado e como é usado/mantido/lavado (incluindo a frequência), requisitos específicos para diferentes zonas, isto é, áreas de alto risco, onde necessário, e controle de luvas.*

*Estado sanitário – descrever o sistema usado na empresa (por exemplo, médicos) e como as doenças e lesões (incluindo feridas, queimaduras, cortes) são informados e administrados.*

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		
<b>14</b>	<b>Retrabalho</b>						
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:**

*Quando uma organização realiza retrabalho, detalhar como os requisitos de armazenamento, identificação e rastreabilidade são cumpridos. Detalhar como o retrabalho é registrado quando usado e os registros analisados. Indicar se as especificações de retrabalho são seguidas.*

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		
<b>15</b>	<b>Procedimentos de recall de produto</b>						
15.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
15.2	Requisitos de recall de produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<p>Descrever o processo/procedimento da organização para administrar uma situação de recall. <i>Indicar se o site tem uma lista de contatos principais. Quando houve um recall, fornecer detalhes, as ações realizadas, se os avisos públicos foram considerados, e indicar se produtos similares ou produtos produzidos nas mesmas condições foram avaliados. **Indicar a cláusula 8.9.5 da ISO 22000:2018 para evitar duplicação.</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		
<b>16</b>	<b>Estocagem</b>						
16.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.2	Requisitos de estocagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.3	Veículos, transporte e contêineres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<p>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 umidade, e os requisitos de produtos ou armazenamento específicos. Quando for usada uma atmosfera controlada, como ela é monitorada (testes, frequência, registros etc.).</p> <p>Detalhar as áreas para resíduos de materiais, produtos químicos e materiais não conformes, se não estiverem incluídos nas cláusulas 5.7 e 7.3 da ISO/TS 22002-1.</p> <p>Veículos, transportes e contêineres: resumo e até que ponto eles são usados, como são administrados e mantidos (<i>limpeza, estado de conservação, etc.</i>), incluindo o controle de veículos contratados, e os requisitos específicos de temperatura e/ou umidade.</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		
<b>17</b>	<b>Informações do produto/conscientização do consumidor</b>						
17.1	Informações do produto e conscientização do consumidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<i>Documentas a(s) amostra(s) analisadas (rótulos, embalagem, websites, e anúncios) e reportar se as informações são apresentadas aos consumidores para que possam fazer escolhas informadas.</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		
<b>18</b>	<b>Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo</b>						
18.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
18.2	Controles de acesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<i>Defesa dos alimentos: pode indicar os requisitos adicionais FSSC 22000 para reduzir a duplicação no relatório.</i>							
<i>Controles de acesso: fornecer uma descrição geral das medidas de controle de acesso, segurança do site e as violações informadas.</i>							

### 4.3 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 (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Resumo:</b>							
<i>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 sua competência e se têm capacidade para realizar as análises (isto é, ISO 17025). Quando um laboratório não tiver a ISO 17025, documentar como ele cumpre com os requisitos de competência/capacidade, isto é, programas</i>							

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. Detalhar se ocorreu um uso emergencial de fornecedores não aprovados desde a auditoria anterior (data, fornecedor, material) e confirmar se o procedimento foi seguido com eficácia.

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 (matéria-prima e produto acabado), para assegurar a conformidade contínua com os requisitos de segurança de alimentos, qualidade, legais e do cliente, com exemplos.

**Categoria I da cadeia de alimentos somente: fornecer uma descrição geral dos critérios estabelecidos para o uso de material de embalagem reciclado, como a entrada da matéria-prima na produção de material de embalagem acabado, cumprindo com os requisitos legais e do cliente.**

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	
2.5.2	Rotulagem de Produtos e Materiais Impressos (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<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.

Quando são feitas declarações no rótulo ou na embalagem do produto, detalhar evidências de validações e verificações definidas, para assegurar que a integridade do produto é mantida, incluindo rastreabilidade e balanço de massa. Indicar também evidências amostradas, como:

- Um certificado válido, por exemplo, Halal, Kosher ou Orgânico, etc.;
- Resultados de testes de laboratório (cumprimento dos requisitos 2.5.1 e em conformidade com os requisitos legais) para declarações de conteúdo nutricional, como rico em ácidos graxos ômega 3, etc.

**Categoria I de cadeia de alimentos somente: fornecer uma descrição geral dos procedimentos de controle da gestão de ilustrações e impressão, para assegurar que os materiais impressos cumprem os requisitos do cliente e legais.**



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	
2.5.3	Defesa dos alimentos (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.1	Avaliação de ameaças	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.2	Plano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

Indicar o procedimento relacionado com este requisito e detalhar:

- Confirmação de que a avaliação de ameaças foi realizada usando uma metodologia definida e as ameaças pertinentes abordadas - ameaças internas e externas, e medidas de controle adequadas/suficientes.
- As ameaças significativas identificadas, além das medidas de mitigação implementadas, incluindo procedimentos de verificação.
- A legislação pertinente (por exemplo, Leis de Defesa dos Alimentos) a conformidade da organização com elas. Se não houver requisitos legislativos, indicar este fato.
- Treinamento e estratégia de comunicação com funcionários e medidas de segurança do site.
- Categoria FII da cadeia de alimentos somente: confirmação de que o(s) fornecedor(es) tem(êm) definido um plano de defesa dos alimentos.

Declaração de eficácia da implementação do Plano de defesa dos alimentos, que é apoiado pelo SGSA da organização e como é mantido 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 de Fraude dos Alimentos (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.1	Avaliação da vulnerabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.2	Plano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

Indicar o procedimento que aborde este requisito. Detalhar:

- Confirmação de que foi realizada uma avaliação da vulnerabilidade à fraude de alimentos, usando uma metodologia definida, abrangência da avaliação (cadeia de fornecimento, não somente no site), vulnerabilidades pertinentes abordadas e se as medidas de controle são adequadas/suficientes.
- As vulnerabilidades significativas, além das medidas de mitigação implementadas, incluindo procedimentos de verificação.
- A legislação pertinente e a conformidade da organização com ela. Se não houver requisitos legislativos, indicar este fato.
- Categoria FII da cadeia de alimentos somente: confirmação de que o(s) fornecedor(es) tem(êm)

*definido um plano de mitigação de fraude dos alimentos.*

*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 (Todas as Categorias da Cadeia de alimentos)	<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 (Todas as Categorias da Cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

*Indicar o plano de gestão de alérgenos e detalhar quais alérgenos fazem parte dele. Confirmar se o site tem uma lista de todos os alérgenos manuseados, incluindo matérias-primas e produtos acabados. Confirmar se a avaliação de risco de alérgenos inclui todas as possíveis fontes, incluindo a contaminação cruzada.*

*Detalhar as medidas de controle usadas para prevenir a contaminação cruzada, incluindo armazenamento, produção, contaminação cruzada em potencial e treinamento de funcionários. Quando no site houver alérgenos fora do escopo (incluídos em produtos que estão excluídos do escopo, ou que não fazem parte do escopo da certificação FSSC 22000), detalhar o tipo e se os riscos em potencial e a contaminação cruzada estão controlados em relação aos produtos incluídos no escopo da certificação.*

*Detalhar evidências de validação e verificação das medidas de controle, incluindo testes (quando necessário). Detalhar se os rótulos de precaução e aviso são usados e se estão de acordo com o requisito. Indicar a data da última análise do plano de gestão de alérgenos, incluindo a tendência dos dados de verificação.*

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 de alimentos BIII, C, I e K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para as categorias de cadeia alimentar A, D, E, F e G</i>	

**Resumo:**

Fornecer evidências de que a organização implementou um programa de monitoramento ambiental baseado no risco, abrangendo patógenos relevantes, deterioração e organismos indicadores, com o apoio 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 fornecer evidências de que a organização coleta e analisa os dados das atividades de monitoramento ambiental, incluindo a análise regular de tendências. Descrever que atividades de monitoramento são realizadas (microbiológico), frequência, descrição geral de resultados de testes (análise de tendências etc.) e ações corretivas ou ajustes no programa, se necessário. Indicar a data da última análise anual do programa de monitoramento ambiental, além das análises devido a desencadeadores ocorridos.

Observe que esta seção não é sobre limpeza – Limpeza esta 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	Cultura da segurança de alimentos e qualidade (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

Fornecer uma descrição de como os objetivos da cultura de segurança de alimentos e da qualidade são abordados na organização, com referências específicas à comunicação, treinamento, feedback e envolvimento do funcionário, e medição de desempenho de atividades definidas, incluindo todas as seções da organização que afetam a segurança e a qualidade dos alimentos.

Indicar o plano de cultura de segurança dos alimentos e da qualidade, incluindo a confirmação de que a organização definiu objetivos e prazos, e que a cultura de segurança dos alimentos e da qualidade foram incluídas na análise crítica pela direção para melhoria contínua.

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	Controle de qualidade (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

- Indicar a política de qualidade e confirmar que a organização definiu objetivos de qualidade mensuráveis.
- Confirmar que os parâmetros de controle de qualidade foram definidos para as especificações de produtos acabados e incluir exemplos verificados durante a auditoria;
- Fornecer uma descrição geral do procedimento de liberação do produto, abrangendo controle de qualidade e testes.
- Fornecer uma descrição geral da análise e avaliação dos resultados dos parâmetros de controle de qualidade, e também se foram incluídas como uma entrada na análise crítica pela direção.
- Detalhar como os aspectos de qualidade segundo os requisitos 2.5.9 foram incluídos no programa

de auditoria interna.

- Indicar os procedimentos de controle de qualidade e a evidência documentada (registros) amostrada por unidade, peso e controle de volume.
- Indicar os procedimentos de partida e troca da linha e a evidência documentada (registros) amostrada, incluindo se a rotulagem e embalagem de lotes anteriores foram removidos da(s) linha(s).

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	Transporte, armazenamento e estocagem (todas as Categorias de Cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

a) Fornecer uma descrição geral do sistema de rotação de estoque, que inclua os princípios FEFO, juntamente com os requisitos FIFO.

b) *Categoria da cadeia de alimentos C0 somente:* 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?

c) *Categoria da cadeia de alimentos FI somente:* fornecer uma descrição dos serviços de transporte e entrega. Detalhar as condições/sistemas cujo objetivo é minimizar uma potencial contaminação durante o transporte e a entrega.

D) *Detalhar se a organização usa caminhões-tanque para seu produto final ou recebe matéria-prima em caminhões-tanque. Se sim, fornecer uma descrição geral de como a organização cumpre os requisitos do Esquema.*

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 perigos e medidas de prevenção da contaminação cruzada (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

a) *Categoria da cadeia de alimentos BIII, C e I:* 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.

b) *Categoria da cadeia de alimentos C0 somente:* fornecer uma descrição do processo de inspeção na espera pré-abate e/ou na evisceração, para assegurar que os animais estão aptos para o consumo humano, quando aplicável.

c) *Categoria da cadeia de alimentos D somente:* indicar o procedimento que inclua este requisito. Fornecer uma descrição dos produtos formulados e os requisitos do cliente e legislativos pertinentes.

*Detalhar os ingredientes/aditivos que são usados e que contêm componentes que podem afetar de maneira adversa a saúde animal, e como eles são controlados.*

*d) Todas as categorias da cadeia de alimentos, excluindo FII: fornecer uma descrição geral da gestão de matéria estranha definida, incluindo referência à avaliação de riscos para determinar a necessidade e o tipo de equipamento de detecção de matéria estranha, e o procedimento de gestão e uso do equipamento. Se a avaliação de risco considera que não há necessidade de um equipamento de detecção de corpos estranhos, indicar a justificativa mantida como evidência documentada. Detalhar se o site tem procedimentos definidos para a gestão de rupturas (metal, cerâmica, plástico duro, etc.).*

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 PPR (Categorias da cadeia de alimentos BIII, C, D, G, I e K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para as categorias da cadeia de alimentos A, E e F</i>	

**Resumo:**

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

*Confirmação de que as inspeções do site abrangeram os PPRs requeridos pela(s) norma(s) PPR e se serviram de entrada para a auditoria interna.*

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	Design e desenvolvimento de produto (Categorias da cadeia de alimentos BIII, C, D, E, F, I e K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para as categorias da cadeia de alimentos A e G</i>	

**Resumo:**

*Indicar o procedimento de design e desenvolvimento de produto. Fornecer uma descrição do processo de incorporação de novos produtos e das alterações no produto ou nos processos de fabricação. Isso deve abranger potenciais perigos introduzidos (atualizar a análise de perigos), o impacto no processo, nos recursos e treinamento, nos equipamentos e na manutenção, e se foram realizados ensaios de prazo de validade e produção. Indicar os novos desenvolvimentos de produto desde a última auditoria.*

*Detalhar o processo definido para a verificação contínua do prazo de validade, com uma frequência baseada no risco, e fornecer exemplos de evidência amostrada.*

*Quando são produzidos produtos prontos para cozinhar, e as instruções de cocção são fornecidas no rótulo/embalagem do produto, confirmar que a organização realizou validações e indicar as validações amostradas.*

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		
2.5.14	Estado sanitário (Categoria de Cadeia de alimentosD)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para a categoria da cadeia de alimentos D</i>	

**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 Se N/A – fornecer justificativa	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/maior/crítica		
2.5.15	Gestão de equipamentos (todas as Categorias da cadeia de alimentos, excluindo FII)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para a categoria da cadeia de alimentosFII</i>	

**Resumo:**

- a) Identificar se a organização comissionou qualquer novo equipamento ou mudanças significativas nos equipamentos existentes desde a auditoria anterior. Se sim, fornecer uma descrição geral das especificações da compra do equipamento e detalhar como ele cumpre com os requisitos do Esquema, incluindo as evidências.*
- b) Fornecer uma descrição geral do processo de gestão de mudanças para equipamentos novos/alterações nos equipamentos existentes, incluindo evidência amostrada do comissionamento bem-sucedido, se aplicável.*

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		
2.5.16	Perda e desperdício de alimento (todas as Categorias da cadeia de alimentos, excluindo Categoria I)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para a categoria I da cadeia de alimentos</i>	

**Resumo:**

- a) Fornecer uma descrição geral das estratégias da organização para reduzir a perda e o desperdício de alimento, indicar a política documentada, e que foram definidos objetivos e metas específicas.*
- b) Detalhar os controles definidos para gerenciar produtos doados e para assegurar que os produtos são seguros para consumo.*
- c) Detalhar os controles definidos para gerenciar a contaminação dos produtos excedentes ou subprodutos destinados a alimento para animais.*
- d) Confirmação de que esses processos cumprem com os requisitos legais e que foram mantidos atualizados.*

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	
2.5.17	Requisitos de comunicação (todas as Categorias da cadeia de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Resumo:**

*Detalhar como a organização incluiu os requisitos de comunicação no seu SGSA.*

*a) Confirmar se a organização teve algum evento grave\* desde a auditoria anterior; se sim, indicar a evidência em relação à comunicação do evento grave ao OC e que medidas adequadas foram implementadas; e*

*b) Confirmar se a organização teve situações graves\*\* desde a auditoria anterior; se sim, indicar a evidência em relação à comunicação da situação grave ao OC e que medidas adequadas foram implementadas.*

*\*Eventos graves que afetam o SGSA, a legalidade e/ou a integridade da certificação, incluindo situações que representam uma ameaça à segurança dos alimentos ou à integridade da certificação.*

*\*\*Situações graves com risco para a integridade da certificação e/ou que possam desacreditar a Fundação.*

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	
2.5.18	Requisitos para Organizações com Certificação Multi-sites (Categorias de Cadeia de alimentos E, F e G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para grupos multi-sites</i>	
2.5.18.1	Função Central	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.18.2	Requisitos de Auditoria Interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumo:**Função centralizada:

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





# CERTIFICAÇÃO DE SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## ANEXO 3: MODELOS DE CERTIFICADO DO OC

## INTRODUÇÃO

Os certificados FSSC 22000 devem basear-se nos modelos deste Anexo.

O conteúdo do certificado deve corresponder ao modelo **contido neste Anexo, aos requisitos da ISO/IEC 17021-1 e à seção 7.2 na Parte 3 do Esquema.**

O layout do certificado fica a critério do OC.

Quando a organização certificada requerer uma cópia do certificado FSSC 22000 em outra língua, os seguintes requisitos devem ser atendidos:

- a) O certificado em inglês continua sendo a versão original e válida do certificado e é a versão carregada na **Plataforma de garantia**;
- b) A cópia traduzida do certificado deve ser uma representação completa e fiel da versão em inglês e atender aos requisitos deste Anexo;
- c) O OC deve ter um **processo** implementado para gerenciar cópias traduzidas de certificados e garantir que as traduções sejam corretas e precisas.

**Quando for fornecida uma auditoria totalmente remota, e o seu resultado for usado para manter a certificação, o certificado deve ser atualizado para adicionar a seguinte referência "Entrega da auditoria: auditoria totalmente remota devido a evento grave". Após a próxima auditoria no site (totalmente no site ou utilizando a abordagem de auditoria via ICT), o certificado deve ser atualizado e a referência à Auditoria totalmente remota deve ser removida.**

Modelos neste Anexo:

1. FSSC 22000 para sites únicos
2. FSSC 22000 com sede (consulte a Parte 3, seção 5.2.1)
3. FSSC 22000 com atividades off-site (consulte Parte 3, seção 5.2.2)
4. FSSC 22000 **para certificação** multi-sites (consulte a Parte 3, seção 5.3)

Nota: para Organizações com atividades off-site, a lista de locais e atividades pode ser inserida em um adendo ao certificado.

## 1. FSSC 22000 - SITE ÚNICO



O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da

**Nome da organização**

em

**Local, País**

foi avaliado e determinado que está em conformidade  
com os requisitos do esquema de certificação

### **FSSC 22000**

para os sistemas de gestão de segurança de alimentos, que consiste dos seguintes elementos:  
ISO 22000: 2018, "nome da(s) norma(s) PPR aplicável(is)" (por exemplo, ISO/TS 22002-1:2009) e  
Requisitos adicionais FSSC 22000 (versão 6).

Este certificado se aplica ao escopo de:

*Declaração do Escopo [processo/atividades, descrição do produto e/ou serviço]*

*Subcategoria da Cadeia de Alimentos [consultar tabela na seção 3 da Parte 1]*

*Exclusões que se aplicam [descrição do(s) produto(s)/processo(s)/serviço(s) excluídos] (se aplicável)*

**Entrega da auditoria: Auditoria totalmente remota devido a evento grave (se aplicável)**

**Código COID:**

Número de registro do certificado:

Data de decisão da certificação:

Data da certificação inicial:

Data de emissão:

Válido até:

Autorizado por:

Cargo do signatário

**Símbolo** do OA

Emitido por:

Nome e endereço do organismo de certificação

**Marca** do OC

**Código QR**

A autenticidade deste certificado pode ser verificada na base de dados do FSSC 22000 de Organizações Certificadas disponível em [www.fssc.com](http://www.fssc.com).

## 2. FSSC 22000 COM SEDE



O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da

**Nome da organização**

em

**Local, País**

foi avaliado e determinado que está em conformidade  
com os requisitos do esquema de certificação

**FSSC 22000**

para os sistemas de gestão de segurança de alimentos, que consiste dos seguintes elementos:  
ISO 22000: 2018, "nome da(s) norma(s) PPR aplicável(is)" (por exemplo, ISO/TS 22002-1:2009) e  
Requisitos adicionais FSSC 22000 (versão 6).

Este certificado se aplica ao escopo de:

*Declaração do Escopo [processo/atividades, descrição do produto e/ou serviço]*

*Subcategoria da Cadeia de Alimentos [consultar tabela na seção 3 da Parte 1]*

*Esta auditoria incluiu os seguintes processos do SGSA centrais gerenciados por (nome e local da sede):  
(descrever os processos do SGSA **gerenciados** na sede)*

*Exclusões que se aplicam [descrição do(s) produto(s)/processo(s)/serviço(s) excluídos] (se aplicável)*

**Entrega da auditoria: Auditoria totalmente remota devido a evento grave (se aplicável)**

**Código COID:**

Número de registro do certificado:

Data de decisão da certificação:

Data da certificação inicial:

Data de emissão:

Válido até:

Autorizado por:

Cargo do signatário **Símbolo** do OA

Emitido por:

Nome e endereço do organismo de certificação

**Marca** do OC

**Código QR**

A autenticidade deste certificado pode ser verificada na base de dados do FSSC 22000 de Organizações Certificadas disponível em [www.fssc.com](http://www.fssc.com).

### 3. FSSC 22000 COM ATIVIDADES OFF-SITE



O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da

**Nome da organização**

em

**Local, País**

foi avaliado e determinado que está em conformidade  
com os requisitos do esquema de certificação

## FSSC 22000

para os sistemas de gestão de segurança de alimentos, que consiste dos seguintes elementos:  
ISO 22000: 2018, "nome da(s) norma(s) PPR aplicável(is)" (por exemplo, ISO/TS 22002-1:2009) e  
Requisitos adicionais FSSC 22000 (versão 6).

Este certificado se aplica ao escopo de:

*Declaração do Escopo [processo/atividades, descrição do produto e/ou serviço]*

*Subcategoria da Cadeia de Alimentos [consultar tabela na seção 3 da Parte 1]*

*Esta auditoria incluiu as seguintes atividades off-site em (locais):*

*(Nome, endereço e escopo em cada local) ou pode ser incluído como um adendo similar ao modelo  
de certificação de multi-sites.*

*Exclusões que se aplicam [descrição do(s) produto(s)/processo(s)/serviço(s) excluídos] (se aplicável)*

**Entrega da auditoria: Auditoria totalmente remota devido a evento grave (se aplicável)**

**Código COID:**

Número de registro do certificado:

Data de decisão da certificação:

Data da certificação inicial:

Data de emissão:

Válido até:

Emitido por:

Nome e endereço do organismo de certificação

Autorizado por:

Cargo do signatário

Símbolo do OA

Marca do OC

**Código QR**

A autenticidade deste certificado pode ser verificada na base de dados do FSSC 22000 de Organizações Certificadas disponível em [www.fssc.com](http://www.fssc.com).



## 4. CERTIFICAÇÃO FSSC 22000 DE MULTI-SITES



O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da

**Nome da organização**

em

**Local, País**

foi avaliado e determinado que está em conformidade  
com os requisitos do esquema de certificação

### FSSC 22000

para os sistemas de gestão de segurança de alimentos, que consiste dos seguintes elementos:  
ISO 22000: 2018, "nome da(s) norma(s) PPR aplicável(is)" (por exemplo, ISO/TS 22002-1:2009) e  
Requisitos adicionais FSSC 22000 (versão 6).

Este certificado se aplica ao escopo de:

*Declaração do Escopo [processo/atividades, descrição do produto e/ou serviço]*

*Subcategoria da Cadeia de Alimentos[consultar tabela na seção 3 da Parte 1]*

*Esta auditoria incluiu atividades em multi-sites, como detalhado no Adendo 1*

*Exclusões que se aplicam [descrição do(s) produto(s)/processo(s)/serviço(s) excluídos] (se aplicável)*

**Entrega da auditoria: Auditoria totalmente remota devido a evento grave (se aplicável)**

**Código COID:**

Número de registro do certificado:

Data de decisão da certificação:

Data da certificação inicial:

Data de emissão:

Válido até:

Emitido por:

Nome e endereço do organismo de certificação

**Símbolo** do OA

Autorizado por:

Cargo do signatário

**Marca** do OC

**Código QR**

A autenticidade deste certificado pode ser verificada na base de dados do FSSC 22000 de Organizações Certificadas disponível em [www.fssc.com](http://www.fssc.com).

## ADENDO 1

Não é válido como um documento independente e deve ser usado somente com o certificado principal.



Nome da organização com **multi-sites**:

**Código COID:**

Número de registro do certificado:

Válido até:

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Nome do site	
Endereço do site	
Escopo do site	

Emitido por:

Nome e endereço do organismo de certificação

**Marca** do OC



# CERTIFICAÇÃO DE SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## ANEXO 4: CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO DO OA



## INTRODUÇÃO

O certificado de acreditação emitido para o Organismo de Certificação deve ser baseado nos requisitos deste Anexo.

O conteúdo do certificado deve atender aos requisitos deste Anexo, mas o layout do certificado fica a critério do OA.

As normas ISO e as Especificações técnicas ISO referenciados como documentos normativos devem se referir às versões mais recentes vinculadas à Versão do Esquema.

O escopo de acreditação é apresentado abaixo:

Documentos normativos	Esquema de certificação
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Produção Primária <ul style="list-style-type: none"> <li>- Categoria B, Agropecuária e gestão de plantas</li> <li>BIII: Processo prévio da gestão de produtos de origem vegetal</li> </ul> Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e ISO 22003-1:2022
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Processamento de alimentos para humanos e animais <ul style="list-style-type: none"> <li>- Categoria C, Alimento, ingrediente e processamento de alimento para pets</li> <li>C0: Animal – conversão principal</li> <li>CI: Processamento de produtos perecíveis de origem animal</li> <li>CII: Processamento de produtos perecíveis à base de vegetais</li> <li>CIII: Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos mistos)</li> <li>CIV: Processamento de produtos estáveis à temperatura ambiente</li> </ul> Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-6, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Processamento de alimentos para humanos e animais <ul style="list-style-type: none"> <li>- Categoria D, Processamento de alimento para animais</li> </ul> Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e ISO 22003-1:2022.
ISO 22000, ISO/TS 22002-2, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Catering/serviço de alimentação <ul style="list-style-type: none"> <li>- Categoria E, Catering/serviço de alimentação</li> </ul> Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e ISO 22003-1:2022.

Documentos normativos	Esquema de certificação
ISO 22000, BSI/PAS 221, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Varejo, transporte e armazenamento: - Categoria F, <b>Comércio, varejo e comércio eletrônico</b> FI: Varejo / Atacado  Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e <b>ISO 22003-1:2022</b> .
ISO 22000, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Varejo, transporte e armazenamento: - Categoria F, <b>Comércio, varejo e comércio eletrônico</b> FII: Corretagem / comércio  Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e <b>ISO 22003-1:2022</b> .
ISO 22000, ISO/TS 22002-5, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Varejo, transporte e armazenamento - Categoria G, <b>Serviços de transporte e armazenamento</b>  Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e <b>ISO 22003-1:2022</b> .
ISO 22000, ISO/TS 22002-4, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster <b>Material de embalagem</b> - Categoria I, <b>Produção de material de embalagem</b>  Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e <b>ISO 22003-1:2022</b> .
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Requisitos adicionais FSSC 22000	Certificação de sistemas de segurança de alimentos 22000 (FSSC 22000) versão 6 para os seguintes clusters e categorias:  Cluster Bio/químicos - Categoria K, <b>Produtos químicos e bioquímicos</b>  Acreditação concedida em conformidade com a ISO/IEC 17021-1: 2015 e <b>ISO 22003-1:2022</b> .



# CERTIFICAÇÃO DE SISTEMA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

**ANEXO 5: REQUISITOS DO OC PARA USO DA  
TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO  
(ICT)**

## ÍNDICE

<b>1. Objetivo.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Escopo .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Realização de auditorias usando ICT .....</b>	<b>2</b>
<b>4. Princípios gerais.....</b>	<b>3</b>
<b>5. Equipe da auditoria .....</b>	<b>8</b>

## 1. OBJETIVO

Este Anexo descreve os requisitos para o uso da Tecnologia da Informação e Comunicação (sigla em inglês: ICT) dos Organismos de Certificação relativos às atividades de auditoria FSSC 22000.

## 2. ESCOPO

O escopo deste documento abrange o seguinte:

- Realização de auditorias FSSC 22000 usando a Tecnologia da Informação e Comunicação (ICT).
- Requisitos e atividades do auditor do OC.

A ICT usa a tecnologia para reunir, armazenar, recuperar, processar, analisar e transmitir informações. Inclui software e hardware, como smartphones, dispositivos manuais, notebooks, computadores de mesa, drones, câmeras de vídeo, tecnologia usável, inteligência artificial e outros. O uso da ICT pode ser apropriado para auditar/avaliar local e remotamente.

Com a evolução da tecnologia e aumento das restrições de tempo nas empresas, é necessário considerar métodos alternativos para a entrega de atividades de auditoria, sem deixar de cumprir com os objetivos da auditoria e garantindo um processo de auditoriarobusto.

O Documento Mandatário (MD, na sigla em inglês) 4 do IAF para o *Uso da Tecnologia da Informação e Comunicação (ICT) para Fins de Auditoria/Avaliação* (versão mais recente) deve ser usado pelos OCs como documento normativo, em conjunto com os requisitos definidos neste Anexo.

## 3. REALIZAÇÃO DE AUDITORIAS USANDO ICT

O método padrão para a realização de auditorias FSSC 22000 é totalmente on-site, como descrito na Parte 3 do Esquema. Uma opção alternativa e voluntária agora pode ser utilizada quando os critérios são cumpridos, com a entrega da auditoria FSSC 22000 como um processo dividido, utilizando a ICT. **Ela é chamada de auditoria via ICT, que é voluntária e deve ser mutuamente acordada** entre o OC e a organização certificada, antes da auditoria.

A auditoria via ICT consiste em duas (2) componentes, que devem ser entregues na seguinte ordem:

**Etapa 1: Componente de auditoria remota**, que consiste na análise de documentos e entrevistas com os funcionários chave, usando a ICT.

**Etapa 2: Componente de auditoria on-site**, centrada na implementação e verificação do SGSA (incluindo HACCP), PPRs, a inspeção física do processo de produção e os demais requisitos não cobertos durante a auditoria remota.

Embora seja preferível realizar, primeiro, a componente de auditoria remota, é possível inverter a sequência e começar com a componente de auditoria on-site. Quando a sequência for invertida, pode ser exigido ao auditor que verifique novamente a atividade de um produto/processo on-site,



com base no resultado da componente de auditoria remota, que pode resultar na necessidade do auditor voltar ao site para verificar essa atividade. Neste caso, o OC e a organização devem aceitar este risco por escrito antes da entrega da Auditoria via ICT nessa ordem. Quando for necessário que o auditor volte ao site para a atividade de verificação, isso é considerado como parte da auditoria regular e deve ser concluído no prazo de 30 dias.

A auditoria não é considerada concluída até todas as componentes serem entregues.

As componentes da auditoria (remota + on-site) também podem ser entregues ao mesmo tempo, quando for utilizada uma equipe de auditoria.

Durante a **auditoria remota**, as atividades de avaliação são realizadas de um local diferente da localização física da organização auditada, enquanto na **auditoria on-site**, as atividades de avaliação são realizadas no local físico da organização auditada.

O OC deve realizar uma avaliação de **viabilidade** para determinar, em conjunto com a organização certificada, se a auditoria via ICT é uma opção viável. O OC deve ter procedimentos documentados, incluindo critérios de avaliação e aprovação da Auditoria via ICT. Essa avaliação de **viabilidade** deve ser realizada e documentada antes da auditoria, considerando os membros da equipe de auditoria e a organização auditada.

Ao realizar a avaliação de **viabilidade**, deve-se considerar o seguinte:

- a) A maturidade do SGSA da organização certificada e o histórico de desempenho;
- b) Se a organização certificada permite e acomoda a auditoria remota (isto é, disponibilidade dos registros em formato eletrônico ou leitor de documentos), incluindo proteção de dados e medidas de segurança;
- c) As ferramentas ICT a serem utilizadas;
- d) Se a organização certificada e/ou o OC têm representantes capazes de se comunicar no mesmo idioma;
- e) Se o OC e a organização certificada tiverem a capacidade e a habilidade para realizar a auditoria remota utilizando o meio/fórum escolhido da auditoria remota; e
- f) Impacto na duração e no planejamento da auditoria, isto é, quando poderia ser necessário mais tempo, devido ao uso da ICT.

## 4. PRINCÍPIOS GERAIS

- a) Se a auditoria via ICT for considerada uma opção viável, os meios da ICT deverão ser testados com a organização certificada antes da auditoria remota planejada, para confirmar que a ICT é apropriada, adequada e efetiva. A viabilidade depende também da qualidade da conexão on-line. Uma banda larga fraca ou capacidade limitada de hardware podem retardar o processo ao ponto de ser ineficiente.
- b) Deve-se proporcionar suporte/treinamento adequados no uso da ICT ao auditor e aos outros membros da equipe de auditoria, antes da auditoria remota. O OC deve manter registros desses treinamentos e **carregá-los no registro do auditor na Plataforma de garantia**.
- c) Os requisitos do IAF MD4 devem ser seguidos. Este documento obrigatório define as regras que os Organismos de certificação e seus auditores devem seguir para garantir que a ICT é usada para otimizar a eficiência e a eficácia da auditoria/avaliação, além de respaldar e manter a integridade do processo de auditoria.

- d) O OC deve incluir os requisitos do IAF MD4 em seus procedimentos para o uso da ICT e a competência dos funcionários.
- e) Segurança e confidencialidade dos dados: para preparar o uso da ICT todos os requisitos da certificação, legais e do cliente, relativos à confidencialidade, segurança e proteção de dados devem ser identificados e sua efetiva implementação assegurada. Isso significa que tanto o auditor como o auditado concordam com o uso da ICT e com as medidas tomadas para cumprir esses requisitos.
- f) Tanto a auditoria remota como a auditoria on-site deve ser realizada por um auditor(es) qualificado(s) FSSC 22000. A equipe de auditoria deve ter a competência combinada para as subcategorias da cadeia de alimentos que suportem o escopo da auditoria. O auditor responsável pela componente on-site da auditoria, além das atividades relacionadas com produto/processo (avaliação de atividades de produto/processo, estudos HACCP, etc.) deve ter competência na subcategoria da cadeia de alimentos ou na categoria quando não houver subcategoria, ligada ao escopo da auditoria.
- g) Normalmente, a componente de auditoria remota será de 0,5 a 1 dia e a auditoria de verificação on-site, o restante da duração total da auditoria anual regular. A componente de auditoria on-site não pode ser inferior a 1 dia e deve ter, no mínimo, 50% da duração total da auditoria. Ao determinar o tempo gasto on-site e remotamente, devem ser considerados o resultado da avaliação de **viabilidade** e o desempenho histórico da organização (incluindo reclamações e recalls). Por exemplo, se a avaliação de **viabilidade** demonstrar que uma auditoria remota é possível, mas há uma preocupação em relação ao desempenho histórico da organização, espera-se que a proporção de tempo consumido on-site aumente.
- h) A duração total da auditoria baseada no cálculo na Parte 3 das regras do Esquema, deve ser cumprida entre a **componente** de auditoria remota e a **componente** de auditoria on-site. Quando for necessário arredondar as durações, elas devem ser feitas para cima, para o meio-dia mais próximo, considerando que poderia ser necessário um tempo adicional para realizar a **componente** de auditoria remota. A duração total da auditoria não inclui as atividades de preparação ou relatórios, e é necessário um tempo adicional para essas atividades, como definido na Parte 3 **do Esquema**.
- i) Ao compilar o plano de auditoria para a **componente** de auditoria remota, deve-se considerar as durações adequadas, além de intervalos mais frequentes para melhorar a atenção e reduzir o cansaço visual. Estes intervalos não podem ser contados na **duração** da auditoria.
- j) Se o tempo for consumido por questões como paralisação da rede, interrupções ou atrasos inesperados, problemas de acessibilidade ou outras dificuldades da ICT, este tempo não deve ser contado **na duração** da auditoria. Deve-se estabelecer provisões para garantir a **duração** da auditoria.
- k) É recomendável que as **componentes** de auditoria remota e on-site sejam realizadas o mais próximo possível, mas em todos os casos o prazo máximo para conclusão da auditoria (remota + on-site) não deve exceder 30 dias corridos.
- l) Como exceção e somente no caso de eventos graves **como definido pelo Esquema**, o prazo de conclusão da auditoria pode ser aumentado até um máximo de 90 dias corridos, com base em um processo de concessão claro e documentado e na avaliação de risco do OC. A avaliação de risco deve considerar os elementos na seção 3 do Documento de Informação (ID, na sigla em inglês) 3 do IAF *Gestão de Eventos Extraordinários ou Circunstâncias que Afetam os OAs, OACs e as Organizações Certificadas*, no mínimo. A prorrogação é permitida somente se a eficiência e a integridade da auditoria não forem comprometidas. Quando forem concedidas autorizações pelo OC e for adotado o prazo



de 90 dias, a avaliação de risco deve ser carregada na **Plataforma de garantia**, como parte da documentação da auditoria.

- m) Em todos os casos em que a ICT utilizada não funcionar adequadamente ou impedir/dificultar uma auditoria robusta, a auditoria deve ser cancelada e devem ser determinadas as ações de seguimento apropriadas.
- n) Quando ocorre um evento grave depois que uma auditoria via ICT tiver começado, e for necessário torná-la uma auditoria totalmente remota, o OC deve solicitar uma exceção à Fundação. No caso de a exceção ser concedida, o OC deve seguir os requisitos do Adendo de Auditoria Totalmente Remota, incluindo a realização de uma avaliação de risco (consulte Parte 3, Seção 5.10 do Esquema) e é necessário realizar uma nova avaliação de viabilidade para assegurar que a ICT é adequada para executar a auditoria totalmente remota, incluindo a auditoria dos processos de produção.

## 4.1 APLICABILIDADE

A auditoria via ICT pode ser utilizada nas auditorias anuais regulares FSSC 22000 (auditorias de manutenção e recertificação), como parte do processo de certificação de rotina e é adicional à Parte 3 do Esquema.

A ICT pode ser utilizada nas auditorias de Fase 1, **em circunstâncias ou eventos excepcionais**, como descrito abaixo, e **para** as auditorias da Sede, nas quais as funções corporativas são controladas em separado.

No ano em que deve ser realizada uma auditoria não anunciada, pode-se utilizar a auditoria via ICT descrita nesse Anexo, e ainda assim são válidos os requisitos da Parte 3, seção 5.4 do Esquema. O pré-requisito seria que a **componente** on-site da auditoria deve ser realizada primeiro, seguida da **componente** de auditoria remota, com um período máximo de 48 horas entre as duas componentes.

### 4.1.1 AUDITORIAS INICIAIS

**Em circunstâncias ou eventos excepcionais, toda ou uma parte da fase 1 pode ser realizada off-site ou de forma remota via ICT e deve ser totalmente justificada (ISO 22003-1:2022, cláusula 9.3.5).** Os objetivos da auditoria de Fase 1, segundo a ISO 17021-1 (9.3.1.2.2), devem ser cumpridos e, para isso, a ICT (isto é, vídeo ao vivo) deve ser incluída também para observar os processos de produção, o ambiente de trabalho e as instalações. O relatório de auditoria da Fase 1 deve indicar que ela foi realizada de maneira completamente remota, que ferramentas ICT foram usadas e incluir a confirmação de que os objetivos foram alcançados.

A auditoria de Fase 2 deve ser realizada como uma auditoria totalmente on-site, em um prazo de 6 meses da Fase 1, ou a Fase 1 deve ser repetida. Não é permitido usar a auditoria via ICT na auditoria de Fase 2.

### 4.1.2 AUDITORIAS DE MANUTENÇÃO

As auditorias de manutenção anuais podem ser realizadas utilizando uma auditoria via ICT. A auditoria completa (remota + on-site) deve ser concluída no prazo de um ano civil.

Quando for utilizada a auditoria via ICT na primeira auditoria de manutenção após uma certificação inicial, o processo deve ser planejado para garantir que a auditoria completa (remota + on-site) ocorra no prazo máximo de 12 meses, após a data da decisão de certificação da

auditoria inicial. Quando a auditoria completa não tiver sido realizada no prazo de 12 meses, o certificado deve ser suspenso.

### 4.1.3 AUDITORIAS DE RECERTIFICAÇÃO

A auditoria de recertificação pode ser realizada utilizando uma auditoria via ICT. A componente de auditoria remota combinada com a componente de auditoria on-site forma uma auditoria de recertificação completa e ambas as componentes devem ser completadas antes de expirar o certificado existente. Os requisitos na ISO/IEC 17021-1: 2015 – 9.6.3.2 se aplicam.

## 4.2 PROCESSO DE AUDITORIA

A auditoria (remota + on-site) deve ser realizada por auditor(es) FSSC 22000 qualificado(s), que cumpra(m) com os requisitos de competência relacionados com o escopo de certificação. Em todos os casos, a auditoria on-site deve ser realizada por um auditor líder qualificado FSSC 22000 para a subcategoria. Quando as componentes remota e on-site são realizadas em momentos diferentes por diferentes auditores, o OC deve ter um processo de entrega/comunicação adequado implementado.

### 4.2.1 COMPONENTE DE AUDITORIA REMOTA

A componente de auditoria remota deve incluir uma análise de documentos e entrevistas com os funcionários chave.

A seguir apresentamos exemplos do que pode ser incluído como parte da análise de documentos realizada durante a componente de auditoria remota:

- Análise de documentos/procedimentos;
- Alterações importantes desde a última auditoria (quando aplicável);
- Recalls de produtos e reclamações significativas;
- Status relativo aos objetivos do SGSA e ao desempenho do processo principal, análise crítica pela direção e auditorias internas.

### 4.2.2 COMPONENTE DE AUDITORIA ON-SITE

A componente de auditoria on-site serve como a auditoria de verificação da implementação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA), com foco nos processos de produção e no ambiente, além das outras cláusulas que não fazem parte da componente de auditoria remota.

A componente de auditoria on-site deve incluir, no mínimo, a inspeção/verificação física dos PPRs, o teste de rastreabilidade e a implementação do SGSA. O último inclui, mas não se limita, ao sistema HACCP, por exemplo, à operação efetiva dos PPRs, à verificação do diagrama de fluxo do processo, e ao monitoramento e verificação do PPRO e do PCC. Pode ser necessário analisar partes da auditoria remota novamente, para assegurar a implementação dos requisitos.

Todos os requisitos do Esquema devem ser abordados entre as componentes de auditoria remota e auditoria on-site, e serem claramente refletidos nos planos de auditoria, no programa de auditoria e no relatório de auditoria final.

### 4.2.3 GESTÃO DA NÃO CONFORMIDADE

Quaisquer não conformidades identificadas durante a auditoria (remota e on-site) devem ser abordadas de acordo com os requisitos do Esquema, incluindo classificação e prazos, e deve ser registrada no relatório de NC (**consulte** o Anexo 2).

- i. Quando as auditorias (remota + on-site) forem concluídas no prazo de 30 dias corridos, um relatório de não conformidade deve ser completado e o prazo de fechamento da não conformidade começa no final da **última componente** da auditoria. As não conformidades identificadas durante a realização da auditoria devem ser comunicadas à organização em tempo hábil. O OC pode decidir por entregar um relatório de NC provisório à organização, no final **da primeira componente da auditoria executada**.
- ii. No caso de um evento grave e quando for excedido o prazo de 30 dias corridos para a conclusão da auditoria (consulte a exceção em 3.1 (I)), as não conformidades identificadas na **primeira componente** da auditoria devem ser registradas e uma cópia do relatório de não conformidade deixado com a organização certificada no final da **primeira componente** da auditoria. O prazo para o fechamento dessas não conformidades começa no final da **primeira componente** da auditoria. O relatório de NC produzido após a **última componente** da auditoria deve conter uma descrição de todas as não conformidades, incluindo aquelas identificadas durante a **primeira componente** da auditoria, para fornecer um registro consolidado. O prazo para o fechamento das NCs identificadas na **última componente** da auditoria começa no final da **última componente** da auditoria.
- iii. Se uma não conformidade crítica for identificada em qualquer momento durante a auditoria (remota ou on-site), o certificado deve ser suspenso e uma nova auditoria on-site completa será necessária para cancelar a suspensão, em um prazo de 6 meses.

As ferramentas ICT podem ser usadas para fechar não conformidades menores e/ou maiores, dependendo da sua natureza e da confiabilidade da ICT. O OC **deve** ser capaz de demonstrar que os métodos usados são adequados para a ação resultante. As não conformidades críticas requerem uma auditoria de follow-up on-site, em todos os casos.

### 4.2.4 RELATÓRIO DE AUDITORIA

Um relatório de auditoria é realizado englobando as componentes de auditoria remota e on-site. O relatório de auditoria deve identificar claramente até que ponto a ICT foi usada na auditoria e sua efetividade em cumprir os objetivos da auditoria. O relatório de auditoria deve incluir todas as informações resumidas, conclusões e detalhes das não conformidades das **componentes** de auditoria remota e on-site, abrangendo todos os requisitos normativos do Esquema e cumprindo os requisitos definidos no Anexo 2 do Esquema. O relatório também deve indicar as datas e a duração das **componentes** de auditorias on-site e remota, e os auditores envolvidos nas duas **componentes**.

O pacote de auditoria completa, formado pela documentação da auditoria remota e on-site, deve ser carregado na **Plataforma de garantia** no prazo de dois (2) meses do último dia da auditoria **completa**. A Fundação fornecerá instruções separadas sobre o processo e os requisitos para carregar as informações da auditoria e as não conformidades na **Plataforma de garantia**.

A auditoria de certificação é concluída somente quando as **componentes** remota e on-site forem concluídas com sucesso. Após a conclusão da auditoria completa (**componentes remota e on-site**) e uma decisão de certificação positiva do OC, o processo de auditoria é concluído e, quando aplicável, um novo certificado pode ser emitido.

## 5. EQUIPE DA AUDITORIA

### 5.1 TESTEMUNHO DOS AUDITORES

Quando as ferramentas de ICT adequadas estiverem disponíveis, esta tecnologia também pode ser usada para o testemunho remoto dos atuais auditores FSSC 22000 **qualificados**, como parte da manutenção dos requisitos de competência (auditoria testemunhada a cada 3 anos) e do processo de requalificação.

O mesmo se aplica aos auditores FSSC 22000 já qualificados que mudam para outro OC. Quando o novo OC considera que o testemunho remoto é suficientemente robusto, ele pode usar a auditoria testemunhada remota para aprovar o auditor FSSC 22000. O testemunho remoto não está permitido para a aprovação inicial do auditor FSSC 22000 (auditores novos na FSSC 22000).

Em todos os casos, quando as ferramentas ICT remotas forem usadas, o OC deve assegurar que a tecnologia é apropriada e que permite que o observador observe toda a auditoria de certificação da FSSC 22000, incluindo a reunião de abertura, a revisão de documentos, a auditoria on-site e a reunião de fechamento. É necessário que o relatório de auditoria de testemunho reflita claramente que a auditoria se realizou de maneira remota e qual tecnologia remota foi usada. Será necessária uma permissão da organização certificada para realizar a auditoria testemunhada deste modo, e os requisitos de confidencialidade normais se aplicam.

A tecnologia deve ser testada antes e o observador e o auditor devem ser treinados no seu uso, como requerido no IAF MD4. Em todos os casos em que a tecnologia utilizada não funcionar adequadamente ou impedir/difícultar uma auditoria robusta, a auditoria testemunhada deve ser cancelada e as ações de seguimento adequadas devem ser determinadas pelo OC.

### 5.2 USO DE ESPECIALISTAS TÉCNICOS

É permitido que os especialistas técnicos participem remotamente da auditoria usando ferramentas de ICT, se o OC tiver determinado que as ferramentas de ICT são apropriadas e suficientes para cumprir os objetivos da auditoria e se a organização certificada concordar com a atividade de auditoria remota. A tecnologia deve ser testada antes e o especialista técnico e o auditor devem ser treinados no seu uso, como requerido no IAF MD4. Em todos os casos em que a tecnologia utilizada não funcionar corretamente ou impedir/difícultar uma auditoria robusta, o OC deve propor uma alternativa para garantir que o processo completo da auditoria possa ser concluído ou a auditoria deve ser cancelada.