



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 Avaliadores 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 matriz), 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 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 FSSC 22000 do BoS, disponível no website da FSSC, para assegurar que todos os requisitos de auditoria são incluídos e refletidos no relatório de auditoria.
- 4) Anexos de auditoria: ao carregar documentos escaneados, eles devem ser legíveis e de boa qualidade.

REVISION HISTORY

Date Published	Issue	Changes
October 2023	1.0	First publication
November 2023	1.1	Editorial updates made to ensure correct terminology was used.

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA FASE 1

1 DETALHES DA ORGANIZAÇÃO

1.1 PERFIL DA ORGANIZAÇÃO

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

1.2 MATRIZ (QUANDO APLICÁVEL)

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

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

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

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

1.4 MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

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

2 DETALHES DA AUDITORIA

Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal)	Nome do OC e do escritório se for um escritório local
Acreditado por	Indique o nome do Organismo de Acreditação aqui ou não acreditado no caso de uma licença provisória
Idioma da auditoria	Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes
Objetivos da auditoria	Referência ISO 22003-1:2022 – 9.3.2
Critério da auditoria	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
Entrega da auditoria	Auditoria via ICT/Totalmente on-site/Totalmente remota Detalhar a extensão do uso da ICT, se aplicável.
Datas da auditoria	Data de início e fim DD/MM/AAAA
Duração da Auditoria Fase 1	Em horas, por exemplo, 8 horas (1 MD = 8 horas)

2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

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

2.2 PLANO DE AUDITORIA

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

2.3 EQUIPE DE AUDITORIA

Nome	Função	Método de entrega da auditoria	Data(s)	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

A documentação do sistema de gestão, incluindo a capacidade de cumprir os requisitos estatutários, regulatórios e do cliente	<p>Visão geral do SGSA do cliente, nível de documentação definida e requisitos legislativos e do cliente aplicáveis, incluindo nível de implementação.</p> <p>Detalhar aprovações/autorizações regulatórias relevantes analisadas, relacionadas com a conformidade com os aspectos regulamentares.</p>
Condições específicas do site do cliente (ambiente, equipamento e processos)	<p>Descrição resumida do ambiente do site e de riscos externos.</p> <p>Pequena lista dos processos principais e dos equipamentos mais importantes utilizado.</p>
Planejamento e controle organizacional Status de: <ol style="list-style-type: none"> Desempenho principal Processos Objetivos Operação do sistema de gestão 	<p>ISO 22000 cláusulas 4, 5, 6, 7</p> <p>Status do desempenho principal, processos, objetivos e operação do sistema de gestão.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Planejamento e controle operacional, incluindo uma visão geral dos PPRs, sistema de HACCP e nível de controles estabelecido	<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"> PPRs apropriados para o negócio, Perigos significativos para a segurança de alimentos identificados e seus tipos, Metodologias usadas para realizar a avaliação do risco e a seleção e categorização das medidas de controle (PPRO e PCC), Visão geral do(s) PPRO(s) e do(s) PCC(s), incluindo seus critérios de ação/limites críticos, sistemas de monitoramento e ações corretivas da violação dos critérios de ação/limites críticos, Implementação e resultados do processo de validação, Status da implementação das atividades de verificação, Descrição geral do nível de implementação do plano de controle de perigos, e Detalhar os controles dos sites de todos os processos terceirizados.

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

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

3.2 ÁREAS DE PREOCUPAÇÃO

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

3.3 CONCLUSÃO DA AUDITORIA

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

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

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

1.2 MATRIZ (QUANDO APLICÁVEL)

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

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

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

1.4 MULTI-SITES (QUANDO APLICÁVEL)

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

2 DETALHES DA AUDITORIA

Nome do OC e localização do escritório (se diferente do OC principal)	Nome do OC e do escritório se for um escritório local
Acreditado por	Indique o nome do Organismo de acreditação aqui ou não acreditado no caso de uma licença provisória
Idioma da auditoria	Idioma em que a auditoria foi realizada – se foi necessário um tradutor, fornecer detalhes
Objetivos da auditoria	Fazer referência a ISO17021-1 – 9.3.1.3
Critério da auditoria	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
Tipo de auditoria	Fase 2, manutenção, transição, recertificação
Anunciada/Não anunciada	

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

2.1 ESCOPO DA AUDITORIA

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

2.2 PROGRAMA E PLANO DA AUDITORIA

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

2.3 EQUIPE DE AUDITORIA

Nome	Função	Entrega da auditoria	Data(s)	Tempo (em horas)
Nome do auditor	Inclui auditor líder, auditor, tradutores, especialista técnico, testemunha, trainee, observadores	isto é, remoto/on-site	DD/MM/AAAA	ou seja, 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 seção – 2.2.

2.4 AUDITORIA ANTERIOR

2.4.1 DETALHES DA AUDITORIA ANTERIOR

Tipo de auditoria	Fase 1, Fase 2, Manutenção, Recertificação, Transição
Anunciada/Não anunciada	
Data(s) da auditoria	DD/MM/AAAA
OC que realizou a auditoria anterior, se for diferente do OC atual	No caso de transferência, indicar o nome do OC anterior
Ações realizadas em relação às NCs identificadas na auditoria anterior	Fornecer 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

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

3.2 RESUMO DAS CONCLUSÕES DA AUDITORIA

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

3.3 NÃO CONFORMIDADES

NÃO CONFORMIDADES CRÍTICAS

Nº	Requisito Referência (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)	Aceitação da correção, PAC e evidência (auditor e data)
1	Por exemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Fornecer uma declaração clara do desvio do requisito. Fornecer evidências objetivas detalhadas. Indicar o impacto potencial ou real na segurança de alimentos.	Preenchido pelo cliente	Preenchido pelo cliente	Preenchido pelo cliente	Nome do auditor e data de aceitação da Análise da causa raiz, PAC e correção
2						
Data da suspensão: DD/MM/AAAA						
Auditoria de follow-up						
Data da auditoria de follow-up: DD/MM/AAAA						
Evidência objetiva analisada para fechar a NC: Fornecer detalhes da evidência analisada para resolver e fechar a NC.						
Resultado da Auditoria de follow-up:				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) e Ação corretiva realizada (para prevenir repetições)	Evidência Objetiva Analisada (para fechar a NC)	Aceitação da correção, PAC, ação corretiva realizada e evidência (auditor e data)
1	Por exemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Fornecer uma declaração clara do desvio do requisito. Fornecer evidências objetivas detalhadas. Indicar o impacto potencial ou real na segurança de alimentos.	Preenchido pelo cliente	Preenchido pelo cliente	Preenchido pelo cliente	Indicar a evidência analisada para fechar a NC, isto é, nome e número do documento	Nome do auditor e data de aceitação da Análise da causa raiz, PAC, correção, ação corretiva realizada, incluindo evidência objetiva
2							
3							
4							
Fechamento on-site:		Sim/Não	Data da auditoria de follow-up on-site (quando aplicável)		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

Certificação inicial concedida	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não aplicável <input type="checkbox"/>
Certificação mantida	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não aplicável <input type="checkbox"/>
Recertificação concedida	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não aplicável <input type="checkbox"/>

3.5 DURAÇÃO DA AUDITORIA

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	
Número de estudos HACCP (relacionados com os grupos de produtos)	Indicar o número de estudos HACCP – relacionados com o grupo de produtos
Número de funcionários (FTE) (Usado para cálculo da duração da auditoria para determinar T_{FTE})	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
Número de turnos	
Descrição de atividades por turno, se forem diferentes do turno principal	Quando houver atividades diferentes nos turnos, fornecer uma breve descrição das atividades por turno
Tempo de preparação da auditoria (em horas)	Por exemplo, 2 horas
Tempo de relatórios da auditoria (em horas)	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 a 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	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
4	Contexto da organização					
4.1	Compreender a organização e seu contexto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Compreender as necessidades e expectativas das partes interessadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Determinar o escopo do sistema de gestão 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: <i>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.</i>						
ISO 22000:2018		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
5	Liderança					
5.1	Liderança e compromisso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Política	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	Estabelecimento da política de segurança de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Comunicação da política de segurança de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

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

Resumo:

Fornecer uma descrição, incluindo as evidências objetivas avaliadas:

a) 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 Menor/ Maior/ Crítica	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não			
6	Planejamento					
6.1	Ações para abordar riscos e oportunidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Ao fazer o planejamento para o SGSA, a organização deve considerar os problemas mencionados em 4.1 e os requisitos de 4.2 e 4.3, além de determinar os riscos e oportunidades que devem ser abordados: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

6.1.2	A organização deve planejar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	As ações realizadas pela organização para abordar riscos e oportunidades devem ser compatíveis com: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Os objetivos do sistema de gestão de segurança de alimentos e o planejamento para cumpri-los	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	A organização deve definir objetivos para o SGSA nas funções e níveis pertinentes. Os objetivos do SGSA devem: a) - f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.2	Ao planejar como alcançar os objetivos para o SGSA, a organização deve determinar: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Planejamento de alterações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>Resumo:</p> <p><i>Fornecer uma descrição de como os riscos e oportunidades foram identificados e abordados (incluindo ações) em relação ao desempenho e eficácia do SGSA, e como a eficácia das ações serão avaliadas.</i></p> <p><i>Que os objetivos foram definidos e que são SMART; descrever o monitoramento e o processo de análise, e o processo de comunicação (interno e externo), com exemplos para ilustrar.</i></p> <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		
7	Suporte					
7.1	Recursos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	Funcionários	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Infraestrutura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Ambiente de trabalho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	Elementos do SGSA desenvolvidos por terceiros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<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 terceirizados), 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 eletrônico e controles de acesso.</i>						
ISO 22000:2018		Conforme		Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
8	Operação					
8.1	Planejamento e controle operacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Programas de pré-requisitos (PPRs)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	A organização deve estabelecer, implementar, manter e atualizar os PPRs, para facilitar a prevenção e/ou redução de contaminantes (incluindo perigos de segurança de alimentos) nos produtos, processamento de produtos e ambiente de trabalho.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	Os PPRs devem ser: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Ao selecionar e/ou estabelecer os PPRs, a organização deve garantir que os requisitos estatutários, regulatórios e acordados com o cliente aplicáveis sejam identificados. A organização deve considerar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	Ao estabelecer os PPRs a organização deve considerar: a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Sistema de rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Preparação e resposta às emergências	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Gestão de emergências e incidentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Etapas preliminares para possibilitar análise de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

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

8.5.2.2.3	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"/>			
8.5.2.3	Avaliação dos perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	Seleção e categorização da(s) medida(s) de controle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.1	Com base na avaliação dos perigos, a organização deve selecionar uma medida de controle adequada ou uma combinação de medidas de controle, que poderão evitar ou reduzir os perigos identificados relacionados à segurança dos alimentos a níveis aceitáveis definidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	Além disso, para cada medida de controle, a abordagem sistemática deve incluir uma avaliação da viabilidade de: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Validação da(s) medida(s) de controle e da combinação de medidas de controle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Plano de controle de perigos (plano HACCP/PPRO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Essa cláusula pode ser indicada como N/A quando não houver PCC(s) ou PPRO(s).</i>	
8.5.4.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	Determinação dos limites críticos e dos critérios de ação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	Sistemas de monitoramento dos PCCs e dos PPROs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Ações quando os limites críticos ou os critérios de ação não são cumpridos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Implementação do plano de controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.6	Atualização das informações, especificando os PPRs e o plano de controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Controle do monitoramento e da medição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Verificação relacionada com os PPRs e o plano de controle de perigos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Verificação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	Análise dos resultados das atividades de verificação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Controle de produtos e das não conformidades do processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Correções	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	A organização deve garantir que quando os limites críticos nos PCCs e/ou os critérios de ação dos PPROs não são cumpridos, os produtos afetados sejam identificados e controlados em relação ao seu uso e liberação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	Quando os limites críticos nos PCCs não são cumpridos, os produtos afetados devem ser identificados e tratados como produtos potencialmente inseguros (consulte 8.9.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.3	Quando os critérios de ação para um PPRO não são cumpridos, deve-se realizar o seguinte: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	A informação documentada deve ser mantida para descrever as correções feitas nos produtos e processos com não conformidades, incluindo: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	Ações corretivas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Gestão de produtos potencialmente inseguros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Avaliação para liberação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.9.4.3	Disposição dos produtos não conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8.9.5	Recolhimento/recall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Resumo:

Fornecer uma visão geral do Planejamento e controle operacional, incluindo 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 realizado 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 a 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 os 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.

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

**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		
9	Avaliação do desempenho					
9.1	Monitoramento, medição, análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Análise e avaliação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

9.2	Auditoria interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	A organização deve conduzir auditorias internas em intervalos planejados para fornecer informações se o SGSA está em conformidade com: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	A organização deve a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Análise crítica pela direção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Geral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Entradas da análise crítica pela direção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	Saídas da análise crítica pela direção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Resumo:

Monitoramento, medição, análise e avaliação: especificar o que é monitorado/medido e se os requisitos de 9.1 foram cumpridos e 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	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	Menor/ Maior/ Crítica		
10	Melhoria					

10.1	Não conformidade e ação corretiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	Quando ocorre uma não conformidade, a organização deve: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	A organização deve manter informações documentadas como evidência: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Melhoria contínua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Atualização do sistema de gestão de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

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		
4	Construção e layout de edifícios						
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		
5	Layout das instalações e do espaço de trabalho						
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		
6	Serviços públicos – ar, água, energia						
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 se é filtrado.

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

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC Se N/A – fornecer justificativa	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/maior/crítica		
7	Eliminação de resíduos						
7.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
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"/>				
7.4	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/menor/crítica		
8	Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos						
8.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.2	Design higiênico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.3	Superfícies de contato com o produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.4	Equipamento de controle e monitoramento de temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.5	Limpeza da planta, utensílios e equipamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.6	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 retenção). 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		
9	Gestão de materiais comprados						
9.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.2	Seleção e gestão de fornecedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.3	Requisitos de materiais recebidos (matéria-prima/ingredientes/embalagem)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Resumo:							
<p><i>Fazer uma descrição geral do programa de aprovação do fornecedor, incluindo avaliação do risco do fornecedor, e como ele é controlado, monitorado, e revisado, para garantir que os fornecedores cumprem com os requisitos especificados.</i></p> <p><i>Foram estabelecidos requisitos para os materiais recebidos, incluindo requisitos de inspeção do veículo de entrega e dos materiais recebidos e frequência, e como são resolvidas as não conformidades (incluindo o que fazer e a identificação de produtos bloqueados ou rejeitados, e prevenção do uso acidental). Quando existirem linhas de recebimento a granel, elas devem estar identificadas, tampadas e bloqueadas, e os sistemas de aprovação/descarga estar implementados.</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		
10	Medidas de prevenção de contaminação cruzada						
10.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.2	Contaminação cruzada microbiológica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.3	Gestão de alérgenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.4	Contaminação física	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Resumo:							
<i>Contaminação cruzada microbiológica: descrever as medidas de separação, zoneamento, controles de acesso e padrões de tráfego aplicáveis.</i>							
<i>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.</i>							
<i>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.</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		
11	Limpeza e desinfecção						
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:							
<i>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.</i>							
<i>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.</i>							
<i>Detalhar registros analisados para demonstrar que os parâmetros são cumpridos.</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		
12	Controle de pragas						
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	Abrigo 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"/>				
Resumo:							
<p><i>Descrever o programa de controle de pragas e como ele abrange os requisitos desta seção. Indicar o contrato de controle de pragas, quando o controle for feito por uma empresa terceirizada, licença da empresa, produtos químicos aprovados usados, frequência de monitoramento e como as ações de seguimento são monitoradas e implementadas – indicar também quando a erradicação foi necessária 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		
13	Higiene e instalações dos funcionários						
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	Comportament o 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		
14	Retrabalho						
14.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	Armazenamento, identificação e rastreabilidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.3	Uso do retrabalho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Resumo:

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		
15	Procedimentos de recall de produto						
15.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
15.2	Requisitos de recall de produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Resumo:							
<p><i>Descrever o processo/procedimento da organização para administrar uma situação de recall. 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		
16	Estocagem						
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"/>				
Resumo:							
<p><i>Fazer uma descrição geral das atividades de estocagem no site e como os requisitos na norma são cumpridos, incluindo requisitos de FIFO, FEFO, temperatura e umidade, e os requisitos de produtos ou armazenamento específicos. Quando for usada uma atmosfera controlada, como ela é monitorada (testes, frequência, registros etc.).</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Veículos, transportes e contêineres: resumo e até que ponto eles são usados, como são administrados e mantidos (limpeza, estado de conservação, etc.), incluindo o controle de veículos contratados, e os requisitos específicos de temperatura e/ou umidade.</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		
17	Informações do produto/conscientização do consumidor						
17.1	Informações do produto e conscientização do consumidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Resumo: <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		
18	Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo						
18.1	Requisitos gerais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
18.2	Controles de acesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Resumo: <i>Defesa dos alimentos: pode-se 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"/>				
Resumo: <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</i>							

17025, documentar como ele cumpre com os requisitos de competência/capacidade, isto é, programas de teste de proficiência, programas aprovados por regulamentações.

Descrever o processo seguido no caso de compras em situações de emergência, para assegurar que, mesmo assim, os produtos estão em conformidade com os requisitos especificados e que o fornecedor foi avaliado, incluindo referências ao procedimento documentado. 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.*

d) *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 Categoria 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"/>		Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para as categorias da cadeia de alimentos A, E e F	

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"/>		Esta cláusula somente pode ser indicada como N/A para as categorias da cadeia de alimentos A e G	

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	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/maior/ crítica	Se N/A – fornecer justificativa	
2.5.14	Estado sanitário (Categoria de Cadeia de alimentos D)	<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: <i>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.</i>							
Requisito adicional FSSC 22000		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/maior/ crítica	Se N/A – fornecer justificativa	
2.5.15	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 alimentos FII</i>	
Resumo: <i>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.</i> <i>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.</i>							
Requisito adicional FSSC 22000		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/maior/ crítica	Se N/A – fornecer justificativa	
2.5.16	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: <i>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.</i> <i>b) Detalhar os controles definidos para gerenciar produtos doados e para assegurar que os produtos são seguros para consumo.</i> <i>c) Detalhar os controles definidos para gerenciar a contaminação dos produtos excedentes ou subprodutos destinados a alimento para animais.</i> <i>d) Confirmação de que esses processos cumprem com os requisitos legais e que foram mantidos atualizados.</i>							

Requisito adicional FSSC 22000		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/menor/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"/>				
<p>Resumo:</p> <p><i>Detalhar como a organização incluiu os requisitos de comunicação no seu SGSA.</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>*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.</i></p> <p><i>**Situações graves com risco para a integridade da certificação e/ou que possam desacreditar a Fundação.</i></p>							
Requisito adicional FSSC 22000		Conforme			Grau	Se Não – detalhar NC	Nº NC
Cláusula	Requisito	Sim	Não	N/A	Menor/menor/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?