

2.4 REQUISITOS ADICIONAIS FSSC 22000

2.4.1 GESTÃO DE SERVIÇOS E MATERIAIS ADQUIRIDOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) Além da cláusula 7.1.6 da ISO 22000:2018, a organização deve garantir que, quando os serviços de análise laboratorial forem usados para a verificação e/ou validação da segurança de alimentos, estes sejam conduzidos por um laboratório competente (incluindo laboratórios internos e externos conforme aplicável) que tenha a capacidade de produzir resultados de teste precisos e repetíveis usando métodos de teste validados e melhores práticas (por exemplo, participação bem-sucedida em programas de teste de proficiência, programas aprovados pela regulamentação ou acreditação de padrões internacionais como ISO 17025).
- b) Para as categorias de cadeia de alimentos C, D, I, FII, G e K, o seguinte requisito adicional se aplica à cláusula 7.1.6 da ISO 22000:2018: A organização deve ter um procedimento documentado para aquisição em situações de emergência para garantir que os produtos ainda estejam em conformidade com requisitos especificados e o fornecedor foi avaliado.
- c) Para as categorias de cadeia de alimentos C0, CI, CIII e CIV: Além da cláusula 9.2 da ISO/TS 22002-1:2009, a organização deve ter uma política para a aquisição de animais, peixes e frutos do mar sujeitos ao controle de substâncias proibidas (por exemplo, produtos farmacêuticos, medicamentos veterinários, metais pesados e pesticidas);
- d) Para as categorias de cadeia de alimentos C, D, I, FII, G e K, aplica-se o seguinte requisito adicional: A organização deve estabelecer, implementar e manter um processo de revisão das especificações de matérias-primas e produtos acabados para garantir a conformidade contínua com a segurança de alimentos, qualidade, requisitos legais e do cliente.
- e) Para a categoria I da cadeia de alimentos, além da cláusula 7.1.6 da ISO 22000:2018, a organização deve estabelecer critérios relacionados ao uso de embalagens recicladas como matéria-prima para a produção de material de embalagem acabado e garantir que requisitos estão sendo atendidos.

2.4.2 ROTULAGEM DE PRODUTOS E MATERIAIS IMPRESSOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) Além da cláusula 8.5.1.3 da ISO 22000:2018, a organização deve garantir que os produtos acabados sejam rotulados de acordo com todos os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis no país de venda pretendida, incluindo alergênicos e requisitos específicos do cliente.
- b) Quando um produto não estiver rotulado, todas as informações relevantes do produto devem ser disponibilizadas para garantir o uso seguro do alimento pelo cliente ou consumidor.

- c) Quando uma alegação (por exemplo, alergênico, nutricional, método de produção, cadeia de custódia, status da matéria-prima, etc.) é feita no rótulo ou na embalagem do produto, a organização deve manter evidências de validação para apoiar a alegação e deve ter sistemas de verificação em vigor, incluindo rastreabilidade e balanço de massa, para garantir que a integridade do produto seja mantida.
- d) Para a categoria I da cadeia de alimentos, os procedimentos de gerenciamento de arte e controle de impressão devem ser estabelecidos e implementados para garantir que o material impresso atenda aos requisitos legais e do cliente aplicáveis. O procedimento deve abordar o seguinte, no mínimo:
 - i. Aprovação de padrão de arte ou amostra mestre;
 - ii. Processo para gerenciar alterações nas especificações de arte e impressão e para gerenciar artes obsoletas e materiais de impressão;
 - iii. Aprovação de cada tiragem de impressão contra o padrão acordado ou amostra mestre;
 - iv. Processo de detecção e identificação de erros de impressão durante a tiragem;
 - v. Processo para garantir a segregação efetiva de diferentes variações de impressão; e
 - vi. Processo para contabilizar qualquer produto impresso não utilizado.

2.4.3 DEFESA DE ALIMENTOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

2.5.3.1 AVALIAÇÃO DE AMEAÇA

A organização deve:

- a) Conduzir e documentar a avaliação de ameaças de defesa de alimentos, com base em uma metodologia definida, para identificar e avaliar ameaças potenciais ligadas aos processos e produtos no escopo da organização; e
- b) Desenvolver e implementar medidas de mitigação apropriadas para ameaças significativas.

2.5.3.2 PLANO

- a) A organização deve ter um plano de defesa de alimentos documentado, com base na avaliação de ameaças, especificando as medidas de mitigação e os procedimentos de verificação.
- b) O plano de defesa de alimentos deve ser implementado e apoiado pelo FSMS da organização.
- c) O plano deve atender à legislação aplicável, abranger os processos e produtos no âmbito da organização e estar atualizado.
- d) Para cadeia de alimentos categoria FII, além do acima, a organização deve garantir que seus fornecedores tenham um plano de defesa de alimentos em vigor.

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center - Av. Angélica, 2466, conjunto
162 - Higienópolis CEP 01228-200 - São Paulo - SP
Telefone: + 55 11 997401-2107
E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br

2.4.4 MITIGAÇÃO DE FRAUDE DE ALIMENTOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

2.5.4.1 AVALIAÇÃO DE VULNERABILIDADE

A organização deve:

- a) Conduzir e documentar a avaliação de vulnerabilidade à fraude de alimentos , com base em uma metodologia definida, para identificar e avaliar possíveis vulnerabilidades; e
- b) Desenvolver e implementar medidas de mitigação apropriadas para vulnerabilidades significativas. A avaliação deve abranger os processos e produtos dentro do escopo da organização.

2.5.4.2 PLANO

- a) A organização deve ter um plano de mitigação de fraude de alimentos documentado, com base no resultado da avaliação de vulnerabilidade, especificando as medidas de mitigação e os procedimentos de verificação.
- b) O plano de mitigação de fraude de alimentos deve ser implementado e apoiado pela FSMS organização.
- c) O plano deve atender à legislação aplicável, abranger os processos e produtos no âmbito da organização e estar atualizado.
- d) Para a categoria FII da cadeia de alimentos , além do acima, a organização deve garantir que seus fornecedores tenham um plano de mitigação de fraude de alimentos em vigor.

2.4.5 USO DO LOGOTIPO (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) As organizações certificadas devem usar o logotipo FSSC 22000 apenas para atividades de marketing, como material impresso, website e outros materiais promocionais da organização.
- b) No caso de uso do logotipo, a organização certificada deve solicitar uma cópia do logotipo FSSC mais recente ao seu Organismo de Certificação e atender às seguintes especificações:

Cor	TPM	CMYK	RGB	#
Verde	348 U	25/82/76/7	33/132/85	218455
Cinza	60% preto	0/0/0/60	135/136/138	87888a

O uso do logotipo em preto e branco é permitido quando todos os outros textos e imagens estiverem em preto e branco.

- c) A organização certificada não tem permissão para usar o logotipo FSSC 22000, qualquer declaração ou fazer referência ao seu status certificado em:
 - i. um produto;
 - ii. sua rotulagem;
 - iii. sua embalagem (primária, secundária ou qualquer outra forma);
 - iv. certificados de análise ou certificados de conformidade (CoA's ou CoC's);
 - v. de qualquer outra maneira que implique que a FSSC 22000 aprova um produto, processo ou serviço e
 - vi. onde se aplicam exclusões ao escopo da certificação.

2.4.6 GESTÃO DE ALERGÊNICOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

A organização deve ter um plano documentado de gerenciamento de alergênicos que inclua:

- a) Lista de todos os alergênicos manipulados no local, inclusive em matérias-primas e produtos acabados;
- b) Avaliação de risco abrangendo todas as fontes potenciais de contaminação cruzada com alergênicos;
- c) Identificação e implementação de medidas de controle para reduzir ou eliminar o risco de contaminação cruzada, com base no resultado da avaliação de risco; e
- d) A validação e verificação dessas medidas de controle devem ser implementadas e mantidas como informações documentadas. Quando mais de um produto for produzido na mesma área de produção com diferentes perfis de alérgenos, testes de verificação devem ser conduzidos com uma frequência baseada no risco, por exemplo, teste de superfície, amostragem de ar e/ou teste de produto;
- e) Rótulos de precaução ou advertência só devem ser usados quando o resultado da avaliação de risco identificar a contaminação cruzada por alérgenos como um risco para o consumidor, mesmo que todas as medidas de controle necessárias tenham sido efetivamente implementadas. A

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center - Av. Angélica, 2466, conjunto
162 - Higienópolis CEP 01228-200 - São Paulo - SP

Telefone: + 55 11 997401-2107

E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br

- f) aplicação de rótulos de advertência não isenta a organização de implementar as medidas necessárias de controle de alergênicos ou realizar testes de verificação;
- g) Todo o pessoal deve receber treinamento em conscientização sobre alergênicos e treinamento específico sobre medidas de controle de alergênicos associados à sua área de trabalho;
- h) O plano de gerenciamento de alergênicos deve ser revisado pelo menos anualmente e após qualquer mudança significativa que afete a segurança de alimentos, um recall público ou retirada do produto pela organização como resultado de um alergênico, ou quando as tendências na indústria mostrarem contaminação de produtos similares relacionados a alergênicos. A revisão deve incluir uma avaliação da eficácia das medidas de controle existentes e da necessidade de medidas adicionais. Os dados de verificação devem ser analisados e usados como entrada para a revisão.
- i) Para Cadeia De alimentos Categoria D: Onde não houver legislação relacionada a alergênicos para o país de venda referente a ração animal, esta seção dos requisitos do Esquema pode ser indicada como 'Não Aplicável', a menos que uma alegação relacionada a um status de alergênico tenha sido feita na alimentação animal.

2.4.7 MONITORAMENTO AMBIENTAL (CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS: BIII, C, I & K)

A organização deve ter em vigor:

- a) Um programa de monitoramento ambiental baseado em risco para os patógenos relevantes, deterioração e organismos indicadores;
- b) Um procedimento documentado para a avaliação da eficácia de todos os controles na prevenção da contaminação do ambiente de fabricação e isso deve incluir, no mínimo, a avaliação dos controles microbiológicos presentes; e devem cumprir os requisitos legais e do cliente.
- c) Dados das atividades de monitoramento ambiental, incluindo análises regulares de tendências; e
- d) O programa de monitoramento ambiental deve ser revisado para eficácia e adequação contínua, pelo menos anualmente e com mais frequência, se necessário, inclusive quando ocorrerem as seguintes ocasiões:
 - i. Mudanças significativas relacionadas a produtos, processos ou legislação;
 - ii. Quando nenhum resultado de teste positivo foi obtido durante um longo período de tempo;
 - iii. Tendência microbiológica fora da especificação resultados, relativos a produtos intermediários e acabados, vinculados ao monitoramento ambiental;
 - iv. Uma detecção repetida de patógenos durante o monitoramento ambiental de rotina; e
 - v. Quando existam alertas, recalls ou recolhimento relativos ao produto(s) produzido(s) pela organização.

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center - Av. Angélica, 2466, conjunto
162 - Higienópolis CEP 01228-200 - São Paulo - SP

Telefone: + 55 11 997401-2107

E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br

2.4.8 CULTURA DE SEGURANÇA E QUALIDADE DE ALIMENTOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) De acordo com e além da cláusula 5.1 da ISO 22000:2018, como parte do compromisso das organizações em cultivar uma cultura positiva de segurança e qualidade de alimentos ,a alta administração deve estabelecer, implementar e manter um(s) objetivo(s) de segurança de alimentos e cultura de qualidade) como parte do sistema de gestão. Os seguintes elementos devem ser abordados, no mínimo:
- Comunicação,
 - Treinamento,
 - Feedback e engajamento dos funcionários, e
 - Medição de desempenho de atividades definidas abrangendo todas as seções da organização com impacto na segurança e qualidade de alimentos.
- b) O(s) objetivo(s) deve(m) ser apoiado(s) por um plano documentado de cultura de segurança e qualidade de alimentos e, com metas e cronogramas e incluídos na revisão pela gestão e nos processos de melhoria contínua do sistema de gestão.

2.4.9 CONTROLE DE QUALIDADE (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) A organização deve:
- i. Estar alinhado com as cláusulas 5.2 e 6.2 da ISO 22000:2018, estabelecer, implementar e manter uma política de qualidade e objetivos de qualidade.
 - ii. Estabelecer, implementar e manter parâmetros de qualidade de acordo com as especificações do produto acabado, para todos os produtos e/ou grupos de produtos dentro do escopo da certificação, incluindo o lançamento do produto que aborda o controle e teste de qualidade.
 - iii. Estar alinhado com as cláusulas 9.1 e 9.3 da ISO 22000:2018, realizar análise e avaliação dos resultados dos parâmetros de controle de qualidade, conforme definido em 2.5.9 (a)(ii) acima, e incluí-lo como um entrada para a revisão de gestão; e
 - iv. Estar alinhado com a cláusula 9.2 da ISO 22000:2018, inclua elementos de qualidade conforme definido nesta cláusula, no escopo da auditoria interna.
- b) Procedimentos de controle de quantidade, inclusive para unidade, peso e volume, devem ser estabelecidos e implementados para garantir que os produtos atendam aos requisitos legais e do cliente aplicáveis. Isso deve incluir um programa de calibração e verificação de equipamentos usados para controle de qualidade e quantidade.
- c) Os procedimentos de inicialização e troca de linha devem ser estabelecidos e implementados para garantir que os produtos, incluindo embalagem e rotulagem, atendam aos requisitos legais e do cliente aplicáveis. Isso deve incluir a implementação de controles para garantir que a rotulagem e a embalagem da execução anterior tenham sido removidas da linha.

2.4.10 TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

- a) A organização deve estabelecer, implementar e manter um procedimento e um sistema de rotação de estoque especificado que inclua os princípios FEFO em conjunto com os requisitos FIFO.
- b) Para a categoria de cadeia de alimentos C0, além da cláusula 16.2 da ISO/TS 22002-1:2009, a organização deve ter requisitos específicos em vigor que definam o tempo e a temperatura pós-abate em relação ao resfriamento ou congelamento dos produtos.
- c) Para a categoria FI da cadeia de alimentos , além da cláusula 9.3 do BSI/PAS 221:2013, a organização deve garantir que o produto seja transportado e

Food Design Group

entregue em condições que minimizem o potencial de contaminação.

- d) Quando forem usados caminhões-tanque de transporte, o seguinte deve ser aplicado além da cláusula 8.2.4 da ISO 22000:2018:
 - i. As organizações que usam caminhões-tanque para o transporte de seu produto final devem ter um plano documentado baseado em risco para abordar a limpeza do tanque de transporte. Deve considerar fontes potenciais de contaminação cruzada e medidas de controle apropriadas, incluindo validação de limpeza. Devem ser tomadas medidas para avaliar a limpeza do navio-tanque no ponto de recepção do navio-tanque vazio, antes do carregamento.
 - ii. Para organizações que recebem matéria-prima em caminhões-tanque, o seguinte deve ser incluído no contrato do fornecedor, no mínimo, para garantir a segurança do produto e evitar a contaminação cruzada: validação da limpeza do caminhão-tanque, restrições relacionadas ao uso anterior e medidas de controle aplicáveis relevantes ao produto sendo transportado.

2.4.11 CONTROLE DE PERIGOS E MEDIDAS PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS , EXCLUINDO FII)

- a) Para as categorias de cadeia de alimentos BIII, C e I, o seguinte requisito adicional se aplica à cláusula 8.5.1.3 da ISO 22000:2018: A organização deve ter requisitos específicos em vigor onde a embalagem é usada para transmitir ou fornecer um efeito funcional sobre o alimento (por exemplo, extensão do prazo de validade).
- b) Para a categoria de cadeia de alimentos C0, o seguinte requisito se aplica além da cláusula 10.1 da ISO/TS 22002-1:2009: A organização deve ter requisitos especificados para um processo de inspeção no estaleiro e/ou na evisceração para garantir que os animais sejam próprios para consumo humano;
- c) Para a categoria D da cadeia de alimentos , o seguinte requisito se aplica além da cláusula 4.7 da ISO/TS 22002- 6:2016: A organização deve ter procedimentos para gerenciar o uso de ingredientes/aditivos que contenham componentes que possam ter um impacto adverso na saúde animal.
- d) Para todas as categorias da cadeia de alimentos , excluindo FII, aplicam-se os seguintes requisitos relativos à gestão de matérias estranhas, além da cláusula 8.2.4 (h) da ISO 22000:2018:
 - i. A organização deve ter uma avaliação de risco para determinar a necessidade e o tipo de equipamento de detecção de corpo estranho necessário. Quando a organização considerar que nenhum equipamento de detecção de corpos estranhos é necessário, a justificativa deve ser mantida como informação documentada. O

Food Design Group

equipamento de detecção de corpo estranho inclui equipamentos como ímãs, detectores de metal, equipamento de raios-X, filtros e peneiras.

- ii. Um procedimento documentado deve estar em vigor para o gerenciamento e uso do equipamento selecionado.
- iii. A organização deve ter controles para o gerenciamento de materiais estranhos, incluindo procedimentos para o gerenciamento de todas as quebras relacionadas à potencial contaminação física (por exemplo, metal, cerâmica, plástico rígido).

2.4.12 VERIFICAÇÃO DE PRP (CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS BIII, C, D, G, I e K)

O seguinte requisito adicional se aplica à cláusula 8.8.1 da ISO 22000:2018:

- A organização deve estabelecer, implementar e manter inspeções/verificações de PRP de rotina (por exemplo, mensalmente) no local para verificar se o local (interno e externo), o ambiente de produção e os equipamentos de processamento são mantidos em condições adequadas para garantir a segurança de alimentos. A frequência e o conteúdo das inspeções no local/verificações do PRP devem ser baseados no risco com critérios de amostragem definidos e vinculados à especificação técnica relevante.

2.4.13 PROJETO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS (CATEGORIAS DE CADEIA DE ALIMENTOS BIII, C, D, E, F, I e K)

Um procedimento de design e desenvolvimento de produto deve ser estabelecido, implementado e mantido para novos produtos e mudanças em produtos ou processos de fabricação para garantir que produtos seguros e legais sejam produzidos. Isso deve incluir o seguinte:

- a) Avaliação do impacto da mudança no FSMS levando em consideração quaisquer novos riscos à segurança de alimentos (incluindo alergênicos) introduzidos e atualizando a análise de perigos de acordo,
- b) Consideração do impacto no fluxo do processo para o novo produto e produtos e processos existentes,
- c) Necessidades de recursos e treinamento,
- d) Requisitos de equipamento e manutenção,
- e) A necessidade de realizar testes de produção e prazo de validade para validar a formulação e os processos do produto são capazes de produzir um produto seguro e atender aos requisitos do cliente. Um processo para verificação contínua do prazo de validade deve estar em vigor, com uma frequência baseada no risco.
- f) Quando um produto pronto para cozinhar é produzido, as instruções de

Food Design Group

cozimento fornecidas no rótulo ou na embalagem do produto devem ser validadas para garantir que a segurança de alimentos seja mantida.

2.4.14 ESTADO DE SAÚDE (CATEGORIA D DA CADEIA DE ALIMENTOS)

Além da cláusula 4.10.1 da ISO/TS 22002-6, a organização deve ter um procedimento para assegurar que a saúde do pessoal não tenha um efeito adverso nas operações de produção de ração. Sujeito a restrições legais no país de operação, os funcionários devem passar por uma triagem médica antes do emprego em operações de contato com alimentos, a menos que riscos documentados ou avaliação médica indiquem o contrário. Exames médicos adicionais, quando permitidos, devem ser realizados conforme necessário e em intervalos definidos pela organização.

2.4.15 GESTÃO DE EQUIPAMENTOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS , EXCLUINDO FII)

Além da cláusula 8.2.4 da ISO 22000:2018, a organização deve:

- a) Tenha uma especificação de compra documentada em vigor, que aborde o design higiênico, os requisitos legais e do cliente aplicáveis e o uso pretendido do equipamento, incluindo o produto manuseado. O fornecedor deve fornecer evidências de atendimento às especificações de compra antes da instalação.
- b) Estabeleça e implemente um processo de gerenciamento de mudanças baseado em risco para novos equipamentos e/ou quaisquer alterações em equipamentos existentes, que devem ser adequadamente documentados, incluindo evidências de comissionamento bem-sucedido. Os possíveis efeitos nos sistemas existentes devem ser avaliados e as medidas de controle adequadas determinadas e implementadas.

2.4.16 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS , EXCLUINDO I)

Além da cláusula 8 da ISO 22000:2018, a organização deve:

- a) Ter uma política e objetivos documentados detalhando a estratégia da organização para reduzir a perda e o desperdício de alimentos em sua organização e na cadeia de suprimentos relacionada.
- b) Ter controles para gerenciar produtos doados a organizações sem fins lucrativos, funcionários e outras organizações; e garantir que esses produtos sejam seguros para consumo.
- c) Gerenciar produtos excedentes ou subprodutos destinados a ração/alimento animal para evitar a contaminação desses produtos.
- d) Esses processos devem atender à legislação aplicável, manter-se atualizados e não impactar negativamente a segurança de alimentos .

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center – Av. Angélica, 2466, conjunto
162 – Higienópolis CEP 01228-200 – São Paulo – SP
Telefone: + 55 11 997401-2107
E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br

2.4.17 REQUISITOS DE COMUNICAÇÃO (TODAS AS CATEGORIAS DA CADEIA DE ALIMENTOS)

Além da cláusula 8.4.2 da ISO 22000:2018, a organização deve informar o organismo de certificação dentro de 3 dias úteis a partir do início dos eventos ou situações abaixo e implementar medidas adequadas como parte de seu processo de preparação e resposta a emergências:

- a) Eventos graves que afetam o FSMS, a legalidade e/ou a integridade da certificação, incluindo situações que representam uma ameaça à segurança de alimentos ou à integridade da certificação como resultado de força maior, desastres naturais ou causados pelo homem (por exemplo, guerra, greve, terrorismo, crime, inundação, terremoto, hacking malicioso de computador, etc.);
- b) Situações graves em que a integridade da certificação esteja em risco e/ou em que a Fundação possa ser desacreditada. Estes incluem, mas não estão limitados a:
 - Eventos públicos de segurança de alimentos (por exemplo, recalls públicos, recolhimentos, calamidades, surtos de segurança de alimentos , etc.);
 - Ações impostas por autoridades reguladoras em decorrência de problema(s) de segurança de alimentos, em que seja necessário monitoramento adicional ou parada forçada da produção;
 - Processos judiciais, processos, imperícia e negligência; e
 - Atividades fraudulentas e corrupção.

2.4.18 REQUISITOS PARA ORGANIZAÇÃO COM CERTIFICAÇÃO MULTI-SITE (CADEIA DE ALIMENTOS CATEGORIAS E, F & G)

2.5.18.1 FUNÇÃO CENTRAL

- a) A gestão da função central deve garantir que recursos suficientes estejam disponíveis e que as funções, responsabilidades e requisitos sejam claramente definidos para a gestão, auditores internos, pessoal técnico que revisa as auditorias internas e outro pessoal-chave envolvido no FSMS.

2.5.18.2 REQUISITOS DE AUDITORIA INTERNA

Além da cláusula 9.2 da ISO 22000:2018, a organização deve aderir aos seguintes requisitos relativos às auditorias internas:

- a) Um procedimento e programa de auditoria interna deve ser estabelecido pela função central abrangendo o sistema de gestão, a função central e todos os sites. Os auditores internos devem ser independentes das áreas que auditam

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center – Av. Angélica, 2466, conjunto
162 – Higienópolis CEP 01228-200 – São Paulo – SP
Telefone: + 55 11 997401-2107
E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br

e ser designados pela função central para garantir a imparcialidade no nível local.

- b) O sistema de gestão, a função centralizada e todos os sites devem ser auditados pelo menos anualmente ou com mais frequência com base em uma avaliação de risco; e a eficácia da ação corretiva deve ser demonstrada.
- c) Os auditores internos devem atender pelo menos os seguintes requisitos, e isso deve ser avaliado pelo CB anualmente como parte da auditoria:

Experiência de trabalho: 2 anos de experiência de trabalho em tempo integral na indústria de alimentos, incluindo pelo menos 1 ano na organização.

Educação: conclusão de curso superior ou na ausência de curso formal, experiência profissional mínima de 5 anos nas áreas de produção ou fabricação de alimentos, transporte e armazenamento, varejo, fiscalização ou fiscalização.

Treinamento:

- i. Para FSSC 22000 auditorias internas, o auditor líder deve ter concluído com sucesso um Curso de Auditor Líder FSMS, QMS ou FSSC 22000 de 40 horas.
 - ii. Outros auditores da equipe de auditoria interna devem ter concluído com sucesso um curso de auditor interno de 16 horas cobrindo princípios, práticas e técnicas de auditoria. O treinamento pode ser fornecido pelo Auditor Líder interno qualificado ou por meio de um provedor de treinamento externo.
 - iii. Treinamento do Esquema FSSC abrangendo pelo menos ISO 22000, os programas de pré-requisitos relevantes baseados na especificação técnica para o setor (por exemplo, ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) e os requisitos adicionais FSSC – mínimo de 8 horas.
- d) Os relatórios de auditoria interna serão submetidos a revisão técnica pela função central, incluindo o tratamento das não conformidades decorrentes da auditoria interna. Os revisores técnicos devem ser imparciais, ter a capacidade de interpretar e aplicar os documentos normativos da FSSC (pelo menos ISO 22000, a ISO/TS 22002-x relevante; PAS-xyz e os requisitos adicionais da FSSC) e ter conhecimento dos processos e sistemas da organização.
 - e) Os auditores internos e os revisores técnicos estarão sujeitos ao monitoramento e calibração anual do desempenho. Quaisquer ações de acompanhamento identificadas devem ser devidamente acionadas de maneira oportuna e apropriada pela função Central.

Food Design Group

Edifício Angélica Trade Center – Av. Angélica, 2466, conjunto
162 – Higienópolis CEP 01228-200 – São Paulo – SP
Telefone: + 55 11 997401-2107
E-mail: fooddesign@fooddesign.com.br