

## ISO/TS 22003

REQUISITOS DE COMPETÊNCIA  
PARA AS ENTIDADES CERTIFICADORAS

Alberto Mosqueira

A ISO/TS 22003, publicada em 17 de Fevereiro de 2007, define as regras aplicáveis para a auditoria e certificação de sistemas de gestão da segurança alimentar (SGSA), que cumpram os requisitos da ISO 22000 ou outro conjunto específico de requisitos de um SGSA, fornecendo a informação necessária aos consumidores relativamente à forma como essa certificação foi concedida. Esta especificação técnica constitui portanto uma ferramenta de uma inestimável importância para a avaliação da competência das entidades certificadoras actuantes no mercado.

A ISO/TS 22003 incorpora uma série de requisitos adicionais face ao referencial de acreditação aplicável a todas as entidades que efectuem a certificação de sistemas de gestão (NP EN ISO 17021), complementando-os e cujo objectivo visa o aumento da confiança das actividades de certificação. Este documento vem também permitir a harmonização das avaliações efectuadas em relação a outros referenciais (ex. metodologia HACCP).

O reconhecimento do âmbito da competência técnica das entidades certificadoras é efectuado de um modo estrito, para cada um dos 13 sectores da cadeia de fornecimento de alimentos definidos na especificação, englobando todas as fases de produção de alimentos, desde as actividades primárias até ao retalho, incluindo também todas as actividades de suporte a esta cadeia.

As exigências ao nível da competência dos elementos envolvidos nas actividades de certificação são aumentadas face a outros referenciais de gestão. É exigido aos auditores um mínimo de cinco anos de experiência profissional nos sectores da cadeia alimentar em que actuam, incluindo, pelo menos, dois anos de experiência em actividades de controlo da qualidade ou segurança alimentar. A qualificação para os vários sectores da área alimentar exige, portanto, experiência de

trabalho efectiva nos mesmos. Pretende-se, desta forma, que as avaliações da conformidade sejam efectuadas por auditores especialistas na área, possuidores dos conhecimentos técnicos necessários para uma avaliação com a profundidade e o rigor exigíveis para uma certificação neste âmbito.

Todos os elementos da entidade certificadora envolvidos tecnicamente no processo, que efectuem actividades que vão desde a análise de contrato até à tomada de decisão, devem evidenciar possuir conhecimentos de segurança alimentar. A tomada de decisão relativamente à certificação do SGSA também tem que ser tomada por um elemento que evidencie o mesmo nível de qualificação dos auditores, salvo pela experiência em auditoria.

Outra ferramenta importante disponibilizada pela ISO/TS 22003 prende-se com a forma de cálculo das durações das auditorias de certificação ISO 22000, contemplando diversos factores, nos quais se incluem:

- Número de estudos HACCP existentes, sendo necessário um estudo por família de produtos que apresente riscos e tecnologias de produção similares e, quando aplicável, tecnologias de armazenamento semelhantes;
- Risco base associado a cada sector da cadeia alimentar;
- Número de colaboradores e de instalações da entidade;
- Existência de um sistema de gestão relevante para a segurança alimentar, previamente certificado.

Comparativamente às durações normalmente previstas para outros sistemas de gestão, nomeadamente ISO 9001 e ISO 14001, as durações mínimas admissíveis para as auditorias ISO 22000 são significativamente superiores.

Estando alinhada com a nova norma de requisitos para as entidades certificadoras de sistemas de gestão, também é obrigatório que as auditorias de concessão sejam efectuadas em duas fases e que, adicionalmente, no caso desta especificação, ambas as fases da auditoria tenham lugar nas instalações do cliente.

Desta forma pretendeu-se com esta especificação definir fronteiras concretas para a actuação das entidades certificadoras, procurando-se evitar a confusão no mercado e privilegiando-se a qualidade do serviço prestado. Será portanto crucial actuar com rigor desde o início, evitando-se uma espiral de descredibilização num âmbito de certificação com um potencial tão significativo e importante para a saúde do público em geral.

**Alberto Mosqueira**, Gestor de Processos do Instituto Português de Acreditação (IPAC)

## Âmbito de Acreditação de Entidades Certificadoras

Sector	Descrição
A	Produção 1 (Animal)
B	Produção 2 (Vegetal)
C	Processamento (Produtos animais perecíveis), incluindo todas as actividades pós-produtivas, p.ex. abate
D	Processamento (Produtos vegetais perecíveis)
E	Processamento (Produtos com longo tempo de prateleira à temperatura ambiente)
F	Produção de alimentos para animais
G	Catering e restauração
H	Distribuição
I	Serviços
J	Transporte e armazenamento
K	Produção de equipamentos
L	Produção de produtos bioquímicos
M	Produção de material de embalagem