

# RECONHECIMENTO DO ESQUEMA FSSC 22000 PELA GFSI

O sexto referencial para a produção alimentar reconhecido



Andreia Magalhães

Cada vez mais as organizações se questionam sobre qual o referencial de segurança alimentar a implementar. Será necessário implementar e posteriormente certificar todos os referenciais existentes no mercado para garantir a segurança alimentar e ir de encontro às expectativas dos vários clientes?

Em 2000 esta questão foi levantada por um grupo de CEO das principais cadeias de distribuição mundiais e, com o intuito de responder a esta e outras questões, foi criada a *Global Food Safety Initiative*, normalmente denominada por GFSI. A missão traduzida desta iniciativa é “a melhoria contínua dos sistemas de gestão da segurança alimentar para garantir a confiança no fornecimento de alimentos seguros aos consumidores”. Para isso foram definidos três objectivos:

- A convergência entre os referenciais que envolvem segurança alimentar através de um processo de *benchmarking*/avaliação dos esquemas de gestão da segurança alimentar;
- A melhoria da eficiência dos custos em toda a cadeia alimentar através da aceitação dos referenciais reconhecidos GFSI pelos distribuidores/retalhistas em todo o mundo;
- O fornecimento de uma única plataforma para a criação de redes internacionais, troca de conhecimentos e partilha das melhores práticas da segurança alimentar e de informação.

Para atingir estes objectivos a GFSI efectuou uma avaliação aos referenciais de segurança alimentar existentes, incluindo os da produção primária, tendo em conta o *GFSI Guidance Document* (Quadro 1) e determinou quais os esquemas equivalentes a esse

documento. Como resultado foram inicialmente reconhecidos para a produção alimentar cinco referenciais: BRC Food (*British Retail Consortium*), IFS (*International Food Safety*), SQF 1000 e 2000 (*Safe Quality Food*) e Dutch HACCP.

Em 2007 a GFSI fez uma avaliação à ISO 22000 (Sistema de Gestão da Segurança Alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar) e identificou algumas áreas divergentes das descritas no *GFSI Guidance Document*, entre elas: o processo de acreditação, a ausência de requisitos objectivos de boas práticas de fabrico e a responsabilidade pelo referencial. Foi igualmente identificado que o processo de revisão/alteração de uma norma ISO é demorado em comparação com os referenciais dos esquemas proprietários.

Após este parecer foi iniciado um processo de desenvolvimento de um referencial para os programas pré-requisitos pela CIAA (Confederação das Indústrias Alimentares e de Bebidas da União Europeia).

Em Outubro de 2008 a BSI (*British Standards*) publica, em conjunto com a CIAA e com um leque de organizações como a Kraft Foods, Unilever, Nestlé e Danone, entre outras, a PAS 220 – Prerequisite programs for food safety on food manufacturing (Quadro 2). Este referencial tem como objectivo suportar as organizações na implementação da norma ISO 22000.

Tendo em conta a ISO 22000, a PAS 220 e a ISO/TS 22003 (*Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*), a Foundation for Food Safety Certification, com o suporte da CIAA, estruturou um esquema de certificação que culminou com a publicação do FSSC 22000 (ver caixa).

O FSSC 22000 estabelece requisitos para:

- O sistema de segurança alimentar das organizações a certificar;
- O sistema de certificação a utilizar pelos organismos de certificação;
- O sistema de acreditação a utilizar pelos organismos de acreditação.

Estes requisitos, assim como outras regulamentações necessárias para o correcto funcionamento deste esquema, encontram-se descritos nas quatro partes do FSSC 22000:

- Parte I – Requisitos para obter a certificação;

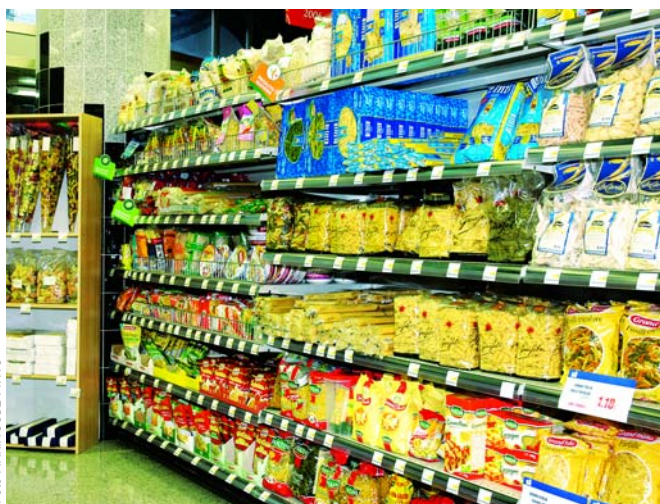


Foto MARIA JOSÉ PINTO

- Parte II – Requisitos e regulamentos para os organismos efectuarem a certificação;
- Parte III – Requisitos e regulamentos para os organismos efectuarem a acreditação;
- Parte IV – Regulamento para a *Board of Stakeholders*.

### Diferenças entre o FSSC 22000 e a ISO 22000

Existe neste esquema uma alteração ao âmbito inicial da ISO 22000. Esta norma, como o nome indica, é aplicável a qualquer organização que opere na cadeia alimentar. Aqui incluem-se também actividades conexas à cadeia alimentar, tais como prestadores de serviços, produtores de embalagens, entre outros. O FSSC 22000 limita este âmbito às organizações produtoras de alimentos que processem ou produzam:

- Percíveis, produtos de origem animal, excepto abate (ou seja, carne, aves, ovos, lacticínios e peixe...);
- Percíveis, produtos de origem vegetal (ou seja, frutas frescas, sumos de frutas, conservas de frutas, legumes frescos e conservas de legumes...);
- Produtos com longo tempo de prateleira à temperatura ambiente (ou seja, produtos enlatados, bolachas, snacks, massas, farinha, açúcar, sal, óleo, água potável e bebidas...);
- Produtos bioquímicos para a produção alimentar (ou seja, vitaminas e bioculturas), excluindo auxiliares tecnológicos.

De notar que no FSSC 22000 estão incluídas actividades de transporte e armazenamento apenas como parte das operações e não como actividades independentes.

A ISO 22000 e o FSSC 22000 diferem também no processo de acreditação a que os organismos de certificação têm que ser submetidos para poderem efectuar a certificação. A ISO 22000 tem uma acreditação de acordo com a ISO/IEC 17021 (Avaliação da conformidade. Requisitos para organismos que procedem à auditoria e à certificação de sistemas de gestão) e a ISO/TS 22003, enquanto o esquema FSSC 22003 tem uma acreditação do tipo produtos/processo/serviço de acordo com a EN 45011 – Requisitos gerais para organismos de certificação de produtos.

Após a avaliação deste esquema, tendo em conta o *GFSI Guidance Document* versão 5 de Setembro de 2007, o GFSI aprovou condicionalmente o esquema FSSC 22000. A aprovação foi condicional visto a implementação dos requisitos deste esquema ainda não estar concluída pelas partes envolvidas. Este será o sexto referencial para a produção alimentar reconhecido.

Desta forma, para ir de encontro às necessidades dos seus clientes, um produtor alimentar com a ISO 22000 já implementada e certificada por um organismo de certificação acreditado poderá apenas ter que implementar a PAS 220 para obter, numa próxima auditoria, uma certificação de acordo com o FSSC 22000.

**Andreia Magalhães**, gestora Negócio Internacional da APCER – Associação Portuguesa de Certificação

## Conteúdo do *GFSI Guidance Document* versão 5 de Setembro de 2007

### Parte I – Requisitos para os sistemas de gestão da segurança alimentar

1. Introdução - *The Global Food Safety Initiative* (GFSI)
2. Âmbito
3. Definições
4. Resumo do *GFSI Guidance Document*
5. Procedimentos para *benchmarking*/avaliação dos esquemas de gestão da segurança alimentar

### Parte II – Requisitos para conformidade de um referencial de segurança alimentar (Elementos-chave)

- 6.1 Elemento-chave: Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar.
- 6.2 Elementos-chave: Boas Práticas de Fabrico, Boas Práticas Agrícolas, Boas Práticas de Distribuição
- 6.3 Elemento-chave: *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)

### Parte III – Requisitos para a aplicação dos sistemas de gestão da segurança alimentar

- 7.1 Introdução
- 7.2 Guia para a gestão de organismos de certificação
- 7.3 Frequência/Duração da auditoria
- 7.4 Certificação alimentar – categorias
- 7.5 Qualificações de auditores, formação, experiência e competências
- 7.6 Conflitos de Interesse
- 7.7 Requisitos mínimos para os relatórios da auditoria
- 7.8 Avaliação
- 7.9 Acções correctivas de não-conformidades
- 7.10 Decisão de certificação
- 7.11 Distribuição dos relatórios de auditoria

Nota: tradução livre

## Conteúdo da PAS 220:2008

- Prefácio
- Introdução
1. Âmbito
  2. Referências normativas
  3. Termos e definições
  4. Construção e layout dos edifícios
  5. Layout das instalações e locais de trabalho
  6. Utilitários – ar, água, energia
  7. Eliminação de resíduos
  8. Adequabilidade dos equipamentos, limpeza e manutenção
  9. Gestão dos materiais comprados
  10. Medidas de prevenção de contaminações cruzadas
  11. Limpeza e desinfecção
  12. Controlo de pestes
  13. Higiene pessoal e instalações dos colaboradores
  14. Retrabalho
  15. Procedimentos de recolha de produto
  16. Entrepósitos
  17. Informação sobre o produto/sensibilização do consumidor
  18. Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo

Nota: tradução livre