

LRQA

NOVO ESQUEMA DE CERTIFICAÇÃO COM A FSSC 22000

O reconhecimento da segurança alimentar no mundo regista evoluções



O ano de 2009 foi marcante para os intervenientes na cadeia de abastecimento de alimentos seguros. Foi desenvolvido um novo esquema de certificação para a segurança alimentar, a FSSC 22000 (Foundation for Food Safety Certification), indispensável para a harmonização dos referenciais nesta área a nível global. A FSSC 22000 veio combinar a ISO 22000 e a PAS 220, especificação criada para os programas de pré-requisitos para produção de alimentos, desenvolvida recentemente pela Confederação das Indústrias Alimentares e de Bebidas da União Europeia (CIAA).

A FSSC 22000 foi apresentada à GFSI (Global Food Safety Initiative) para ser avaliada e aprovada, representando um passo muito significativo para o controlo internacional dos riscos para a segurança alimentar, diminuição de custos associados à redução de resíduos, minimização de falhas do produto e melhorias na rastreabilidade da cadeia de abastecimento. Este esquema, de certificação futuramente disponível, garante uma melhor qualidade das auditorias de segurança alimentar em toda a cadeia de abastecimento, assim como uma harmonização com as normas de segurança alimentar e de auditorias.

Recentemente foi aprovado o uso da norma ISO 17021 para acreditação deste novo esquema e toda a documentação está a ser revista para ir ao encontro dos requisitos da GFSI. Prevê-se que este documento esteja pronto em 2010 (www.fssc22000.com).

Aceitação pelas organizações

É de destacar que uma organização que apresente uma adequada implementação dos princípios HACCP do *Codex Alimentarius* inclui grande parte dos requisitos da norma ISO 22000 e da especificação PAS 220, não sendo assim necessário começar do zero. Estudos realizados concluem que a maioria das normas existentes susceptíveis de auditoria atendem a mais de 90% desses requisitos.

Uma pré-auditoria realizada por um organismo de certificação reconhecido, como a LRQA, poderá auxiliar na identificação das áreas que requerem maior atenção, a fim da organização satisfazer as exigências do sistema de gestão da segurança alimentar.

Em 2007 a GFSI emitiu mais de 30 mil certificados de segurança alimentar relativos a esquemas internacionais reconhecidos, representando um aumento de 50% face a 2006.

Espera-se que a adesão a este esquema global FSSC 22000 seja substancialmente maior.

Processo de certificação

- Implementação da ISO 22000 e PAS 220;
- Certificação por organismo de certificação aprovado;
- Relatório e certificado (uso de logótipo FSSC);
- Registo num website;
- Validade da certificação: 3 anos;
- Acompanhamentos anuais;
- Para organizações já certificadas ISO 22000, auditoria extra para análise e inclusão da especificação PAS 220;
- Processo submetido a aprovação e decisão final pela GFSI.

A LRQA, enquanto membro do grupo de trabalho de desenvolvimento da ISO 22000, deu um significativo contributo no interface entre as normas de segurança alimentar e a indústria. Em Portugal disponibiliza serviços específicos nesta área, nomeadamente HACCP, ISO 22000, BRC e IFS.

A LRQA, organismo internacional de certificação, proporciona aos seus clientes um serviço global, com provas demonstradas na indústria alimentar há mais de 20 anos. Presta um serviço transparente e de confiança, auxiliando as organizações nos compromissos assumidos para com os seus clientes, salvaguardando os interesses dos consumidores e reforçando a sua marca de prestígio internacional.

It's time to talk to LRQA

+351 21 396 41 31
 lrqa-lisbon@lr.org
 alexandra-oliveira.goncalves@lr.org
 www.lrqa.pt