



# **REGULAMENTO PARA A CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR**

Válido a partir de 01.09.2019

RINA SERVICES S.p.A.

Via Corsica, 12 – 16128 Genova – Italia

Tel. +39 01053851 – Fax: +39 0105351132

[www.rina.org](http://www.rina.org)





Esse regulamento é dividido em 5 seções dependendo do serviço de certificação solicitado:

Seção 1:

Certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos de acordo com a ISO22000: 2018

Seção 2:

Certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos de acordo com a ISO22000: 2005

Seção 3:

Transição da certificação da ISO22000: 2005 para a ISO22000: 2018

Seção 4:

Certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos de acordo com o esquema FSSC22000 v.4.1

Seção 5:

Certificação de sistemas de gestão de segurança de alimentos de acordo com o esquema FSSC22000 v.5



## CONTEÚDO

REGULAMENTO PARA A CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR .....	1
SEÇÃO 1: CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018 .....	1
CAPÍTULO 2 – NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO .....	1
CAPÍTULO 3 - CERTIFICAÇÃO INICIAL .....	2
CAPÍTULO 4 - MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO .....	3
CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DAS AUDITORIAS .....	3
CAPÍTULO 9 - ORGANIZAÇÕES MULTISITE .....	6
CAPÍTULO 1 - GERAL .....	7
CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL .....	8
CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO .....	9
Capítulo 6 – execução de auditorias .....	9
CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE .....	11
CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITES .....	12
A.0 GERAL .....	13
A.1 APLICAÇÃO DA TRANSIÇÃO .....	13
A.2 execução de auditorias .....	13
A.3 EMISSÃO DO CERTIFICADO EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018 .....	14
A.4 VALIDADE DOS CERTIFICADOS EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018 .....	14
SEÇÃO 4 - CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR DE ACORDO COM O ESQUEMA FSSC22000 v.4.1 .....	15
CAPÍTULO 1 – GERAL .....	15
Capítulo 2 – norma de referência / requisitos de certificação .....	15
CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL .....	17
CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO .....	18
CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DE AUDITORIAS .....	19
CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE .....	23
CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITE .....	24
SEÇÃO 5 - CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR DE ACORDO COM O REGIME FSSC22000 v.5 .....	25
Capítulo 1 – GERAL .....	25
CAPÍTULO 2 – REFERENCE STANDARD / CERTIFICATION REQUIREMENTS .....	25
Capítulo 2 – norma de referência / requisitos de certificação .....	25
CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL .....	27
CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO .....	28
CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DE AUDITORIA .....	28



CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE .....	33
CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITES .....	34





## **SEÇÃO 1: CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018**

### **CAPÍTULO 1 - GERAL**

#### **1.1**

Esse Regulamento define os procedimentos adicionais e/ ou substitutivos aplicados pelo RINA para a certificação dos Sistemas de Gestão da Segurança alimentar em relação ao que já foi definido no

Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão

Os parágrafos desse Regulamento se referem aos (e mantém o mesmo número de) parágrafos correspondentes no Regulamento Geral para a Certificação de Sistemas de Gestão para o qual mudanças e/ ou adições foram realizadas.

#### **1.2**

O RINA realiza a certificação de acordo com os requisitos da norma ISO/IEC 17021:2015 das organizações para as quais o os Sistemas de Gestão foram reconhecidos como totalmente conformes com os requisitos da norma

ISO 22000:2018.

### **CAPÍTULO 2 – NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO**

#### **2.1**

Em adição ao estabelecido no Regulamento Geral para Certificação dos Sistemas de Gestão, para obter a certificação em Sistema de Gestão da Segurança alimentar, devem ser satisfeitos os requisitos na norma ISO 22000 e adicionalmente os requisitos dos organismos de acreditação

#### **2.2**

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 2.2.2 das regras gerais, em particular para obter a certificação do sistema de gestão, a Companhia deve ter preparado a Documentação que é:

- definir o objetivo / escopo / campo de aplicação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, descrevendo os principais processos entre os quais os protocolos de comunicação, a condução e aplicação da análise de perigos, o sistema de rastreabilidade.

A descrição dos processos e suas aplicações deve ser estendida a todos aqueles desenvolvidos pela organização (também aos processos terceirizados necessários para fabricar / fornecer um determinado produto / serviço que é decisivo no que diz respeito à capacidade do produto / serviço de satisfazer as exigências aplicáveis. requisitos).

Isso pode ser feito de diferentes maneiras:

- descrições
- fluxogramas ou logogramas
- tabelas ou matrizes



- de outros

- levar em consideração os requisitos da norma e fornecer uma descrição, não necessariamente detalhada, dos recursos e procedimentos utilizados para garantir a conformidade com esses requisitos;
- conter uma descrição adequada da organização da empresa.

Todas as informações recebidas do cliente são reservadas.

## **CAPÍTULO 3 - CERTIFICAÇÃO INICIAL**

### **3.1**

As Organizações que desejam obter a certificação RINA para seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar devem fornecer ao RINA os principais dados da organização / produção e localização do site preenchendo todas as partes do formulário "Questionário informativo" disponível no site [www.rina.org](http://www.rina.org) e enviando ao RINA, que o utilizará para preparar uma cotação.

Em particular, a organização deve informar o RINA sobre:

- o número de sites envolvidos na certificação, juntamente com o nome, os endereços e as atividades relativas realizadas;
- O número de planos HACCP relacionado ao escopo;
- O envolvimento com empresas maiores, se for o caso;
- Outra certificação obtida, se for o caso;
- O envolvimento de consultores para o sistema de gestão, se for o caso.

### **3.4**

Em adição ao estabelecido nas Regras gerais para certificação de Sistemas de Gestão, junto ou após a solicitação de certificação, a Organização deve disponibilizar ao RINA os seguintes documentos:

- o documento QUESTIONÁRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO PARA A PRIMEIRA CERTIFICAÇÃO preenchido em todas as suas partes, incluindo todos os documentos necessários;
- lista das autorizações sanitárias / registros da UE mantidos pela organização.

O RINA examina os documentos acima quanto à conformidade com a norma de referência e com os requisitos deste regulamento.

### **3.5**

Além do disposto no ponto 3.5 do Regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria da etapa 1, será verificada a exatidão das informações fornecidas pela Organização por meio de um questionário informativo.

No caso de diferenças entre os dados inicialmente fornecidos pela organização no questionário informativo e os dados homólogos verificados durante a auditoria do estágio 1 pela equipe de auditoria, a duração total da auditoria será revisada e, eventualmente, modificada.

Caso a duração da auditoria, resultante da nova revisão, seja maior que a duração definida anteriormente, uma comunicação específica com o cliente será enviada por e-mail ao cliente, fornecendo a duração correta e nova da auditoria.





Se a organização não quiser aceitar a nova duração, ela deverá pagar ao RINA pela auditoria do Estágio 1, conforme acordado anteriormente, fornecer justificativa adequada dentro de 10 dias úteis a partir da comunicação recebida e aceitar a interrupção do processo de certificação.

Na ausência de resposta da Organização à comunicação específica, é tacitamente aceito o novo termo, com base nos dados verificados pela equipe de auditoria e apresentados e discutidos de forma transparente durante a reunião de auditoria final do estágio 1.

## **CAPÍTULO 4 - MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO**

### **4.2**

Em adição ao estabelecido nas Regras gerais para certificação de Sistemas de Gestão, a organização deve manter registros de:

- aspectos / impactos de segurança alimentar;
- quaisquer retiradas ou recalls de produtos;
- acidentes / emergências no (s) local (is) e outros eventos que poderiam ter tido efeitos negativos na segurança do produto;
- Quaisquer reclamações recebidas relativas a impactos na segurança alimentar;
- quaisquer observações ou relatórios das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle de segurança de alimentos e devem disponibilizá-los ao RINA, juntamente com as ações corretivas relativas implementadas durante as auditorias periódicas.

A organização deve manter o RINA informado de quaisquer observações / observações das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle da segurança de alimentos e de qualquer situação de não conformidade legislativa relacionada a todas as atividades da organização, independentemente do campo de aplicação do Sistema de Gestão.

## **CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DAS AUDITORIAS**

### **6.1 GERAL**

#### **6.1.3**

Em adição ao estabelecido no requisito 6.1.3 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, é considerada não conformidade maior, assim como uma situação que possa comprometer a segurança dos produtos alimentícios, a falha do requisito legal<sup>1</sup> da produção e do destino. país e toda situação que possa ser um perigo grave ou para os consumidores.

Além disso, se não houver autorização ou registro da instalação, conforme solicitado pela legislação atual, o processo de certificação é suspenso.

<sup>1</sup> Os seguintes itens são considerados requisitos legais obrigatórios:

- limites e / ou disposições legais;

- Limites e / ou prescrições relacionadas em autorizações ou outros documentos prescritivos, etc.



## **6.2. A auditoria de certificação inicial consiste em dois estágios estágio 1 e estágio 2)**

### **6.2.1. Estágio 1**

Em substituição ao mencionado no parágrafo 6.2.1. do Regulamento Geral, a auditoria estágio 1 realizada na organização, visa:

- Verificar se a documentação do Sistema de gestão de segurança alimentar, incluindo procedimentos, atende a todos os requisitos da norma;
- Avaliar se a auditoria interna e a análise crítica pela alta direção foi planejada e executada em todos os sites da organização cobertos pela certificação.
- Analisar o status e o entendimento do cliente em relação aos requisitos da norma, com referência particular à identificação de desempenho chave ou aspectos, processos, objetivos e operação significativos para o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- Reunir as informações necessárias sobre o escopo do sistema de gestão, processos e localização / cliente, incluindo as legais e regulamentadas relacionadas, e conformidade com eles;
- Verificar se a organização possui todas as autorizações / licenças necessárias sobre Segurança Alimentar e suas atividades e que são válidas e consistentes com a lei aplicável;
- Investigar o (s) local (ais) de Produção / Organização para avaliar possíveis problemas não considerados pelo Sistema de gestão de Segurança Alimentar da Organização;
- Analisar a alocação de recursos para a auditoria estágio 2 e acordar com o cliente os detalhes da auditoria estágio 2;
- Focar no planejamento da auditoria estágio 2, obtendo entendimento suficiente do sistema e atividades de gestão e da instalação do cliente, com os possíveis aspectos significativos;
- Verificar que o FSMS esteja operacional por pelo menos três meses e que os procedimentos sejam implementados com eficácia.

Como resultado da auditoria estágio 1 é fornecida uma cópia do relatório de auditoria para a organização, no qual estão, entre outros itens relatados, quaisquer resultados que possam ser encontrados, incluindo aqueles classificados como não-conformidades (maiores ou menores) durante o 'estágio 2 de auditoria'.

As ações adotadas pela Organização para a resolução dessas constatações são verificadas durante a auditoria estágio 2, no parágrafo 6.2.2.

Na presença de NCs muito críticas, os técnicos que realizaram a auditoria estágio 1 decidem se devem ser resolvidos antes de prosseguir com a auditoria estágio 2 na organização. No caso da auditoria estágio 1 estágio 2 consecutivas, o estágio 2 será remarcado e adiado para uma data (não superior a 6 meses a partir da data da auditoria estágio 1).

### **6.2.2. Estágio 2**

Como substituição ao que é determinado pelo ponto 6.2.2 correspondente do regulamento geral, a auditoria estágio 2 na organização deve ser realizada dentro de um período máximo de 6 meses após a conclusão da auditoria estágio 1.

A auditoria estágio 2 na organização é realizada para verificar a implementação correta e eficaz do Sistema de gestão.



O RINA envia à organização, antes da auditoria estágio 2 na (s) instalação (ões), um plano de auditoria no qual é fornecida em detalhes a descrição dos ativos e provisões para a condução da auditoria.

Se as atividades forem realizadas para verificar vários locais operacionais, a auditoria é realizada de acordo com os critérios previamente estabelecidos e comunicados pela Organização RINA.

A auditoria estágio 2 é realizada por técnicos qualificados do RINA, com base no relatório de auditoria estágio 1 e nos documentos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos preparado pela Organização na revisão atualizada.

Essencialmente, a auditoria estágio 2 consiste em:

- uma reunião inicial com o Técnico da Organização para acordar o escopo e os métodos da auditoria e confirmar o plano de auditoria;
- uma revisão da implementação de medidas eficazes de adaptação em relação às observações feitas durante a auditoria estágio 1;
- uma inspeção do (s) local (ais) de produção / organização para verificar a conformidade dos documentos de referência do sistema de gestão de segurança de alimentos e sua implementação completa;
- Uma reunião final para explicar o resultado da avaliação.

Na presença de não conformidade (do tipo A), o processo de certificação é suspenso. No caso de observações numerosas, na opinião da equipe de auditoria, que prejudicariam o bom funcionamento do sistema de gestão, o processo de certificação também é suspenso.

Nesses casos, dentro de três meses, o RINA deve realizar uma auditoria suplementar destinada a verificar a eficácia dos tratamentos e as ações corretivas propostas; se houver um resultado bem-sucedido dessa auditoria, o processo de certificação será retomado.

A auditoria adicional pode ser realizada no local ou com base em documentos de acordo com o tipo de ações corretivas a serem verificadas na opinião da equipe de auditoria.

Todas as despesas relacionadas a quaisquer auditorias adicionais resultantes de deficiências do Sistema de Gestão deverão ser pagas pela Organização.

Se esse prazo for excedido, o Sistema de Gestão da Organização deverá ser submetido à revisão completa dentro de um período de seis meses a partir do final da auditoria estágio 2.

No período de expiração de seis meses sem uma conclusão bem-sucedida da avaliação, o RINA pode considerar encerrada a certificação, cobrando tempo e despesas incorridas até aquele momento. Nesses casos, a organização que deseja continuar com a certificação RINA deve enviar uma nova solicitação e repetir o processo de certificação.

Esses prazos podem variar em casos especiais, mediante solicitação fundamentada da Organização, na opinião do RINA.



## **CAPÍTULO 9 - ORGANIZAÇÕES MULTISITE**

### **9.1**

Em substituição ao parágrafo 9.1 do regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, onde uma organização opera em vários locais e todas as funções relacionadas ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos são gerenciadas por uma sede central e é necessária uma única certificação, a auditoria pode ser realizada por amostragem dos locais auditados apenas para as categorias permitidas pela ISO / TS 22003: 2013 e se o número de sites exceder 20 unidades, desde que:

- A Atividade a ser certificada é a mesma para todos os locais e a organização aplica o mesmo Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (gerenciado a partir de um local central) para todos os locais;
- Em todos os locais da Organização, os produtos / serviços fornecidos são essencialmente do mesmo tipo e são fabricados basicamente com os mesmos métodos e procedimentos;
- Pelo menos as seguintes atividades são gerenciadas a partir da sede da Organização:
  - Procedimentos de comunicação;
  - Gestão e resposta a emergências;
  - Análise dos perigos e individualização dos riscos associados
  - O sistema de rastreabilidade;
  - A avaliação das necessidades de treinamento;
  - O controle do documento e suas emendas;
  - A revisão do sistema de gestão pela alta administração;
  - Avaliação da efetividade de ações corretivas e preventivas;
  - Planejamento / execução de auditoria interna e avaliação de seus resultados;
  - Antes da auditoria do RINA, a organização deve ter realizado auditorias internas de cada site.

### **9.2**

Como substituição ao ponto 9.2 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria certificação inicial, manutenção e Recertificação serão realizadas amostragens, de acordo com a ISO / TS 22003: 2013.



## **SEÇÃO 2: CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2005**

### **CAPÍTULO 1 - GERAL**

#### **1.1**

Esse Regulamento define os procedimentos adicionais e/ ou substitutivos aplicados pelo RINA para a certificação dos Sistemas de Gestão da Segurança alimentar em relação ao que já foi definido no

Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão

Os parágrafos desse Regulamento se referem aos (e mantém o mesmo número de) parágrafos correspondentes no Regulamento Geral para a Certificação de Sistemas de Gestão para o qual mudanças e/ ou adições foram realizadas.

#### **1.2**

O RINA realiza a certificação de acordo com os requisitos da norma ISO/IEC 17021:2015 das organizações para as quais o os Sistemas de Gestão foram reconhecidos como totalmente conformes com os requisitos da norma

ISO 22000:2005

As certificações ISO22000: 2005 podem ser emitidas no final do período de transição.

Os certificados emitidos e reemitidos em conformidade com a ISO 22000: 2005 expirarão em 18 de junho de 2021, data do final do período de transição.

Para manter seu sistema de gestão de segurança de alimentos, uma organização certificada de acordo com a ISO22000: 2005 deve realizar a transição para a nova edição da ISO22000: 2018 de acordo com a seção 3 deste regulamento RINA, até 18 de junho de 2021.

### **CAPÍTULO 2 - NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO**

#### **2.1**

Em adição ao estabelecido no Regulamento Geral para Certificação dos Sistemas de Gestão, para obter a certificação em Sistema de Gestão da Segurança alimentar, devem ser satisfeitos os requisitos na norma ISO 22000 e adicionalmente os requisitos dos organismos de acreditação

#### **2.2**

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 2.2.2 das regras gerais, em particular para obter a certificação do sistema de gestão, a Companhia deve ter preparado a Documentação que é:

- definir o objetivo / escopo / campo de aplicação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, descrevendo os principais processos entre os quais os protocolos de comunicação, a condução e aplicação da análise de perigos, o sistema de rastreabilidade.

A descrição dos processos e suas aplicações deve ser estendida a todos aqueles desenvolvidos pela organização (também aos processos terceirizados necessários para fabricar / fornecer um determinado produto /



serviço que é decisivo no que diz respeito à capacidade do produto / serviço de satisfazer as exigências aplicáveis. requisitos).

Isso pode ser feito de diferentes maneiras:

- descrições
- fluxogramas ou logogramas
- tabelas ou matrizes
- de outros
- levar em consideração os requisitos da norma e fornecer uma descrição, não necessariamente detalhada, dos recursos e procedimentos utilizados para garantir a conformidade com esses requisitos;
- conter uma descrição adequada da organização da empresa.

Todas as informações recebidas do cliente são reservadas.

## **CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL**

### **3.1**

As Organizações que desejam obter a certificação RINA para seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar devem fornecer ao RINA os principais dados da organização / produção e localização do site preenchendo todas as partes do formulário "Questionário informativo" disponível no site [www.rina.org](http://www.rina.org) e enviando ao RINA, que o utilizará para preparar uma cotação.

Em particular, a organização deve informar o RINA sobre:

- o número de sites envolvidos na certificação, juntamente com o nome, os endereços e as atividades relativas realizadas;
- O número de planos HACCP relacionado ao escopo;
- O envolvimento com empresas maiores, se for o caso;
- Outra certificação obtida, se for o caso;
- O envolvimento de consultores para o sistema de gestão, se for o caso.

### **3.5**

Além do disposto no ponto 3.5 do Regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria da etapa 1, será verificada a exatidão das informações fornecidas pela Organização por meio de um questionário informativo.

No caso de diferenças entre os dados inicialmente fornecidos pela organização no questionário informativo e os dados homólogos verificados durante a auditoria do estágio 1 pela equipe de auditoria, a duração total da auditoria será revisada e, eventualmente, modificada.

Caso a duração da auditoria, resultante da nova revisão, seja maior que a duração definida anteriormente, uma comunicação específica com o cliente será enviada por e-mail ao cliente, fornecendo a duração correta e nova da auditoria.

Se a organização não quiser aceitar a nova duração, ela deverá pagar ao RINA pela auditoria do Estágio 1, conforme acordado anteriormente, fornecer justificativa



adequada dentro de 10 dias úteis a partir da comunicação recebida e aceitar a interrupção do processo de certificação.

Na ausência de resposta da Organização à comunicação específica, é tacitamente aceito o novo termo, com base nos dados verificados pela equipe de auditoria e apresentados e discutidos de forma transparente durante a reunião de auditoria final do estágio 1.

## **CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO**

### **4.2**

Em adição ao estabelecido nas Regras gerais para certificação de Sistemas de Gestão, a organização deve manter registros de:

- aspectos / impactos de segurança alimentar;
- quaisquer retiradas ou recalls de produtos;
- acidentes / emergências no (s) local (is) e outros eventos que poderiam ter tido efeitos negativos na segurança do produto;
- Quaisquer reclamações recebidas relativas a impactos na segurança alimentar;
- quaisquer observações ou relatórios das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle de segurança de alimentos e devem disponibilizá-los ao RINA, juntamente com as ações corretivas relativas implementadas durante as auditorias periódicas.

A organização deve manter o RINA informado de quaisquer observações / observações das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle da segurança de alimentos e de qualquer situação de não conformidade legislativa relacionada a todas as atividades da organização, independentemente do campo de aplicação do Sistema de Gestão.

## **CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DE AUDITORIAS**

### **6.1 GERAL**

#### **6.1.3**

Em adição ao estabelecido no requisito 6.1.3 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, é considerada não conformidade maior, assim como uma situação que possa comprometer a segurança dos produtos alimentícios, a falha do requisito legal da produção e do destino. país e toda situação que possa ser um perigo grave ou para os consumidores.

Além disso, se não houver autorização ou registro da instalação, conforme solicitado pela legislação atual, o processo de certificação é suspenso.

### **6.2. A auditoria de certificação inicial consiste em dois estágios (Estágio 1 e Estágio 2)**

#### **6.2.1. Estágio 1**

Em substituição ao mencionado no parágrafo 6.2.1. do Regulamento Geral, a auditoria estágio 1 realizada na organização, visa:

- Verificar se a documentação do Sistema de gestão de segurança alimentar, incluindo procedimentos, atende a todos os requisitos da norma;



- Avaliar se a auditoria interna e a análise crítica pela alta direção foi planejada e executada em todos os sites da organização cobertos pela certificação.
- Analisar o status e o entendimento do cliente em relação aos requisitos da norma, com referência particular à identificação de desempenho chave ou aspectos, processos, objetivos e operação significativos para o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- Reunir as informações necessárias sobre o escopo do sistema de gestão, processos e localização / cliente, incluindo as legais e regulamentadas relacionadas, e conformidade com eles;
- Verificar se a organização possui todas as autorizações / licenças necessárias sobre Segurança Alimentar e suas atividades e que são válidas e consistentes com a lei aplicável;
- Investigar o (s) local (ais) de Produção / Organização para avaliar possíveis problemas não considerados pelo Sistema de gestão de Segurança Alimentar da Organização;
- Analisar a alocação de recursos para a auditoria estágio 2 e acordar com o cliente os detalhes da auditoria estágio 2;
- Focar no planejamento da auditoria estágio 2, obtendo entendimento suficiente do sistema e atividades de gestão e da instalação do cliente, com os possíveis aspectos significativos;
- Verificar que o FSMS esteja operacional por pelo menos três meses e que os procedimentos sejam implementados com eficácia.

Como resultado da auditoria estágio 1 é fornecida uma cópia do relatório de auditoria para a organização, no qual estão, entre outros itens relatados, quaisquer resultados que possam ser encontrados, incluindo aqueles classificados como não-conformidades (maiores ou menores) durante o 'estágio 2 de auditoria'.

As ações adotadas pela Organização para a resolução dessas constatações são verificadas durante a auditoria estágio 2, no parágrafo 6.2.2.

Na presença de NCs muito críticas, os técnicos que realizaram a auditoria estágio 1 decidem se devem ser resolvidos antes de prosseguir com a auditoria estágio 2 na organização. No caso da auditoria estágio 1 estágio 2 consecutivas, o estágio 2 será remarcado e adiado para uma data (não superior a 6 meses a partir da data da auditoria estágio 1).

#### 6.2.2. Estágio 2

Como substituição ao que é determinado pelo ponto 6.2.2 correspondente do regulamento geral, a auditoria estágio 2 na organização deve ser realizada dentro de um período máximo de 6 meses após a conclusão da auditoria estágio 1.

A auditoria estágio 2 na organização é realizada para verificar a implementação correta e eficaz do Sistema de gestão.

O RINA envia à organização, antes da auditoria estágio 2 na (s) instalação (ões), um plano de auditoria no qual é fornecida em detalhes a descrição dos ativos e provisões para a condução da auditoria.

Se as atividades forem realizadas para verificar vários locais operacionais, a auditoria é realizada de acordo com os critérios previamente estabelecidos e comunicados pela Organização RINA.





A auditoria estágio 2 é realizada por técnicos qualificados do RINA, com base no relatório de auditoria estágio 1 e nos documentos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos preparado pela Organização na revisão atualizada.

Essencialmente, a auditoria estágio 2 consiste em:

- uma reunião inicial com o Técnico da Organização para acordar o escopo e os métodos da auditoria e confirmar o plano de auditoria;
- uma revisão da implementação de medidas eficazes de adaptação em relação às observações feitas durante a auditoria estágio 1;
- uma inspeção do (s) local (ais) de produção / organização para verificar a conformidade dos documentos de referência do sistema de gestão de segurança de alimentos e sua implementação completa;
- Uma reunião final para explicar o resultado da avaliação.

Na presença de não conformidade (do tipo A), o processo de certificação é suspenso. No caso de observações numerosas, na opinião da equipe de auditoria, que prejudicariam o bom funcionamento do sistema de gestão, o processo de certificação também é suspenso.

Nesses casos, dentro de três meses, o RINA deve realizar uma auditoria suplementar destinada a verificar a eficácia dos tratamentos e as ações corretivas propostas; se houver um resultado bem-sucedido dessa auditoria, o processo de certificação será retomado.

A auditoria adicional pode ser realizada no local ou com base em documentos de acordo com o tipo de ações corretivas a serem verificadas na opinião da equipe de auditoria.

Todas as despesas relacionadas a quaisquer auditorias adicionais resultantes de deficiências do Sistema de Gestão deverão ser pagas pela Organização.

Se esse prazo for excedido, o Sistema de Gestão da Organização deverá ser submetido à revisão completa dentro de um período de seis meses a partir do final da auditoria estágio 2.

No período de expiração de seis meses sem uma conclusão bem-sucedida da avaliação, o RINA pode considerar encerrada a certificação, cobrando tempo e despesas incorridas até aquele momento. Nesses casos, a organização que deseja continuar com a certificação RINA deve enviar uma nova solicitação e repetir o processo de certificação.

Esses prazos podem variar em casos especiais, mediante solicitação fundamentada da Organização, na opinião do RINA.

## **CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE**

### **7.1**

Os certificados ISO22000: 2005 expiram em 18 de junho de 2021.



## **CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITES**

### **9.1**

Em substituição ao parágrafo 9.1 do regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, onde uma organização opera em vários locais e todas as funções relacionadas ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos são gerenciadas por uma sede central e é necessária uma única certificação, a auditoria pode ser realizada por amostragem dos locais auditados apenas para as categorias permitidas pela ISO / TS 22003: 2013 e se o número de sites exceder 20 unidades, desde que:

- A Atividade a ser certificada é a mesma para todos os locais e a organização aplica o mesmo Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (gerenciado a partir de um local central) para todos os locais;
- Em todos os locais da Organização, os produtos / serviços fornecidos são essencialmente do mesmo tipo e são fabricados basicamente com os mesmos métodos e procedimentos;
- Pelo menos as seguintes atividades são gerenciadas a partir da sede da Organização:
  - Procedimentos de comunicação;
  - Gestão e resposta a emergências;
  - Análise dos perigos e individualização dos riscos associados
  - O sistema de rastreabilidade;
  - A avaliação das necessidades de treinamento;
  - O controle do documento e suas emendas;
  - A revisão do sistema de gestão pela alta administração;
  - Avaliação da efetividade de ações corretivas e preventivas;
  - Planejamento / execução de auditoria interna e avaliação de seus resultados;
  - Antes da auditoria do RINA, a organização deve ter realizado auditorias internas de cada site.

### **9.2**

Como substituição ao ponto 9.2 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria certificação inicial, manutenção e Recertificação serão realizadas amostragens, de acordo com a ISO / TS 22003: 2013.



### **SEÇÃO 3: TRANSIÇÃO DE CERTIFICAÇÃO DA ISO22000 : 2005 A ISO22000: 2018**

#### **A.0 GERAL**

Esta seção se aplica quando uma organização certificada em conformidade com a ISO22000: 2005 solicita a transição para a nova edição da norma ISO22000: 2018.

Para obter a certificação RINA ISO22000: 2018, um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar deve, a partir de agora, atender aos requisitos da ISO22000: 2018 e aos requisitos adicionais dos organismos de acreditação.

A Organização deve demonstrar que implementou e agiu corretamente sobre os elementos de mudança, por exemplo, deve demonstrar:

- ter considerado seu contexto definindo o escopo do sistema de gestão da segurança de alimentos e planejando o sistema de gestão com base em seus riscos e oportunidades;
- que o planejamento e controle operacional do sistema de Gestão de segurança de alimentos é consistente com a perspectiva do ciclo de vida.

#### **A.1 APLICAÇÃO DA TRANSIÇÃO**

Durante o período de transição, a Organização certificada pode decidir realizar a transição para o novo padrão:

1. durante uma auditoria de vigilância (com possível aumento do tempo de auditoria);
2. durante uma auditoria de recertificação;
3. entre duas auditorias planejadas.

Um representante autorizado da organização solicitante deve enviar uma solicitação de transição ao RINA.

Ao receber um pedido de transição, o RINA envia para a organização o documento FSMS QUESTIONÁRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO PARA TRANSIÇÃO, que deve ser preenchido em todas as suas partes, incluindo todos os documentos necessários.

**De acordo com as informações escritas no documento FSMS QUESTIONÁRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO PARA TRANSIÇÃO, o RINA decide se é possível prosseguir com a transição e, na presença de um aumento no tempo de auditoria, prepara uma oferta econômica específica para a auditoria de transição.**

#### **A.2 EXECUÇÃO DE AUDITORIAS**

A auditoria de transição é dividida em duas etapas:

- Análise documental dos elementos de mudança, baseado no "QUESTIONÁRIO DE AUTO AVALIAÇÃO PARA TRANSIÇÃO" e na informação documentada requerida pela ISO22000:2018;
- Auditoria no local para avaliar o cumprimento dos novos requisitos da ISO22000:2018.

No que diz respeito à execução das auditorias, aplica-se o disposto no Regulamento geral para a Certificação de Sistemas de Gestão.



Durante o período de transição, se quaisquer não conformidades importantes forem levantadas de acordo com a ISO 22000: 2018 e não fechadas nos termos previstos no Regulamento geral para a certificação de Sistemas de Gestão, essas não conformidades não afetarão negativamente a manutenção da certificação atual, desde que seja obviamente verificado que o sistema de gestão de segurança de alimentos permanece em conformidade com a ISO 22000: 2005.

As datas e a extensão das próximas auditorias para manutenção da certificação permanecem as mesmas do programa de manutenção de três anos.

### **A.3 EMISSÃO DO CERTIFICADO EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018**

Após o resultado bem-sucedido da auditoria de transição e a aprovação do RINA, é emitido um certificado de conformidade com a nova edição da norma; a validade será calculada com base na data anterior da decisão de certificação / recertificação.

### **A.4 VALIDADE DOS CERTIFICADOS EM CONFORMIDADE COM A ISO22000: 2018**

Os certificados ISO22000: 2005 expiram em 18 de junho de 2021.

Após o prazo de validade de seu certificado ISO22000: 2005, uma organização que precisa obter uma certificação ISO22000: 2018 deve enviar um novo pedido de certificação seguindo os requisitos da certificação inicial.



## **SEÇÃO 4 - CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR DE ACORDO COM O ESQUEMA FSSC22000 V.4.1**

### **CAPÍTULO 1 – GERAL**

#### **1.1**

Esse Regulamento define os procedimentos adicionais e/ ou substitutivos aplicados pelo RINA para a certificação dos Sistemas de Gestão da Segurança alimentar e as especificações técnicas do setor (PRPs) em relação ao que já foi definido no

Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão

Os parágrafos desse Regulamento se referem aos (e mantém o mesmo número de) parágrafos correspondentes no Regulamento Geral para a Certificação de Sistemas de Gestão para o qual mudanças e/ ou adições foram realizadas.

#### **1.2**

O RINA realiza a certificação de acordo com os requisitos da norma ISO/IEC 17021:2015 das organizações para as quais o os Sistemas de Gestão foram reconhecidos como totalmente conformes com os requisitos da norma

FSSC 22000 v.4.1.

As certificações em conformidade com o esquema FSSC22000 v.4.1 podem ser emitidas até 31 de dezembro de 2019.

Os certificados emitidos e reemitidos de acordo com a norma FSSC22000 v.4.1 expirarão em 29 de junho de 2021.

Para manter a certificação, a organização que obtiver uma certificação de acordo com o esquema FSSC22000 v.4.1 terá que fazer uma transição para a nova edição do esquema FSSC22000 v.5, de acordo com os procedimentos definidos na seção 5 deste regulamento a partir de 01 de janeiro de 2020.

### **CAPÍTULO 2 – NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO**

#### **2.1**

Além do estabelecido no ponto 2.1 do Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão, as organizações que desejam obter a certificação RINA para seus Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar<sup>3</sup> devem primeiro e a partir de agora satisfazer os requisitos da ISO 22000 e os adicionais (por exemplo, especificação técnica do setor - PRPs como a ISO / TS 22002-1), se esperado pelos organismos de acreditação e / ou pela organização privada que gerencia o padrão (FSSC22000, para detalhes [www.FSSC22000.com](http://www.FSSC22000.com)).

---

<sup>3</sup> FSMS (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos): a norma de referência ISO22000 deve ser entendida sempre aplicável às organizações que solicitam a certificação de acordo com o esquema privado FSSC22000 (FSMS e especificações técnicas para os PRPs do setor).



## 2.2

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 2.2.2 das regras gerais, em particular para obter a certificação do sistema de gestão, a Companhia deve ter preparado a Documentação que é:

- definir o objetivo / escopo / campo de aplicação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, descrevendo os principais processos entre os quais os protocolos de comunicação, a condução e aplicação da análise de perigos, o sistema de rastreabilidade.

A descrição dos processos e suas aplicações deve ser estendida a todos aqueles desenvolvidos pela organização (também aos processos terceirizados necessários para fabricar / fornecer um determinado produto / serviço que é decisivo no que diz respeito à capacidade do produto / serviço de satisfazer as exigências aplicáveis. requisitos).

Isso pode ser feito de diferentes maneiras:

- descrições
- fluxogramas ou logogramas
- tabelas ou matrizes
- de outros
- levar em consideração os requisitos da norma e fornecer uma descrição, não necessariamente detalhada, dos recursos e procedimentos utilizados para garantir a conformidade com esses requisitos;
- conter uma descrição adequada da organização da empresa.

Todas as informações recebidas do cliente são reservadas.

## 2.3

Para a certificação específica FSSC22000, além do estabelecido acima, as seguintes regras se aplicam:

- O contrato estipulado entre o RINA e a organização sobre o FSSC22000 sempre inclui as taxas de certificação a serem pagas anualmente à FSSC Foundation;
- O RINA enviará à Fundação FSSC as seguintes informações (dentro de quatro semanas após a entrega do certificado):
  - nome e localização da organização certificada,
  - escopo da certificação,
  - data da certificação inicial,
  - prazo de validade do certificado,
  - em caso de suspensão ou retirada; a data da suspensão ou retirada

Essas informações sobre as organizações certificadas serão disponibilizadas ao público no site da FSSC Foundation.

- A organização certificada deve notificar o RINA sobre qualquer processo de segurança alimentar, não conformidade significativa com a segurança regulatória



ou qualquer recall de produto relacionado à segurança alimentar. Essa notificação deve ser feita imediatamente ao RINA.

- A organização certificada deve informar o RINA que terá o direito de investigar<sup>4</sup> o caso para garantir a integridade da certificação após tal notificação:
  - imediatamente de qualquer ação judicial sobre segurança de alimentos, não conformidade regulamentar significativa sobre segurança de alimentos ou recall de qualquer produto relacionado à segurança de alimentos;
  - imediatamente de eventos graves que afetam a segurança alimentar e / ou a integridade da certificação e a entrada da organização no FSSC 22000 Register of Certified organisations;
  - dentro de três (3) dias úteis, das mudanças significativas que afetam a capacidade do sistema de Gestão de continuar cumprindo os requisitos do Esquema, incluindo other causes of interruption of business continuity (e.g. earthquakes, fires, floods, tsunamis, force majeure, etc.).
- As atividades de certificação relevantes para as categorias de escopo para as quais o RINA é acreditado são executadas em conformidade com as regras de acreditação aplicáveis e os certificados emitidos são fornecidos com o logotipo do Organismo de Acreditação relevante.
- No caso de qualquer alteração e / ou informação da FSSC Foundation em relação aos requisitos do esquema FSSC22000, a organização certificada será informada dentro de um período de dois meses. As regras relacionadas serão aplicadas apropriadamente.

## **CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL**

### **3.1**

As Organizações que desejam obter a certificação RINA para seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar devem fornecer ao RINA os principais dados da organização / produção e localização do site preenchendo todas as partes do formulário "Questionário informativo" disponível no site [www.rina.org](http://www.rina.org) e enviando ao RINA, que o utilizará para preparar uma cotação.

Em particular, a organização deve informar o RINA sobre:

- o número de sites envolvidos na certificação, juntamente com o nome, os endereços e as atividades relativas realizadas;
- O número de planos HACCP relacionado ao escopo;
- O envolvimento com empresas maiores, se for o caso;
- Outra certificação obtida, se for o caso;
- O envolvimento de consultores para o sistema de gestão, se for o caso.

### **3.5**

Além do disposto no ponto 3.5 do Regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria da etapa 1, será verificada a exatidão das informações fornecidas pela Organização por meio de um questionário informativo.

No caso de diferenças entre os dados inicialmente fornecidos pela organização no questionário informativo e os dados homólogos verificados durante a auditoria do



estágio 1 pela equipe de auditoria, a duração total da auditoria será revisada e, eventualmente, modificada.

Caso a duração da auditoria, resultante da nova revisão, seja maior que a duração definida anteriormente, uma comunicação específica com o cliente será enviada por e-mail ao cliente, fornecendo a duração correta e nova da auditoria.

Se a organização não quiser aceitar a nova duração, ela deverá pagar ao RINA pela auditoria do Estágio 1, conforme acordado anteriormente, fornecer justificativa adequada dentro de 10 dias úteis a partir da comunicação recebida e aceitar a interrupção do processo de certificação.

Na ausência de resposta da Organização à comunicação específica, é tacitamente aceito o novo termo, com base nos dados verificados pela equipe de auditoria e apresentados e discutidos de forma transparente durante a reunião de auditoria final do estágio 1.

### **3.7**

A versão FSSC22000 4.1, obrigatória desde 1º de janeiro de 2018 para toda a primeira auditoria de certificação, manutenção e recertificação, introduziu a manutenção não anunciada.

Pelo menos uma das duas manutenções deve ser planejada sem aviso prévio. O RINA decide qual das auditorias programadas de manutenção deve ser escolhida para a auditoria não anunciada. A organização certificada pode optar voluntariamente por substituir todas as auditorias de manutenção por auditorias anuais de manutenção não anunciada.

Se a organização certificada se recusar a participar da auditoria não anunciada, o certificado será suspenso imediatamente e o RINA retirará o certificado, se a auditoria não anunciada não for realizada dentro de um prazo de seis meses.

Se o acesso for negado ao auditor, a organização certificada será responsável por todos os custos.

## **CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO**

### **4.2**

Em adição ao estabelecido nas Regras gerais para certificação de Sistemas de Gestão, a organização deve manter registros de:

- aspectos / impactos de segurança alimentar;
- quaisquer retiradas ou recalls de produtos;
- acidentes / emergências no (s) local (is) e outros eventos que poderiam ter tido efeitos negativos na segurança do produto;
- Quaisquer reclamações recebidas relativas a impactos na segurança alimentar;
- quaisquer observações ou relatórios das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle de segurança de alimentos e devem disponibilizá-los ao RINA, juntamente com as ações corretivas relativas implementadas durante as auditorias periódicas.

A organização deve manter o RINA informado de quaisquer observações / observações das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle da





segurança de alimentos e de qualquer situação de não conformidade legislativa relacionada a todas as atividades da organização, independentemente do campo de aplicação do Sistema de Gestão.

## **CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DE AUDITORIAS**

### **6.1 GERAL**

#### **6.1.3.**

Em substituição ao parágrafo 6.1.3 do Regulamento geral de certificação de Sistemas de Gestão, um relatório escrito é preparado para cada auditoria, no qual são indicadas quaisquer não conformidades críticas, não conformidades maiores e não conformidades menores.

Uma não conformidade menor é emitida quando a descoberta não afeta a capacidade do sistema de Gestão de alcançar os resultados pretendidos:

- 1) Quando uma não conformidade menor é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e o plano de ação corretiva proposto (PAC). Isso deve ser fornecido dentro de três (3) meses após a auditoria.
- 2) A ação corretiva (CA) deve ser implementada pela organização dentro de 12 meses após a auditoria.
- 3) A implementação do plano de ação corretiva e a determinação de sua eficácia devem ser revisadas, o mais tardar, na próxima auditoria programada no local.
- 4) Uma não conformidade maior é levantada no caso de não conclusão do plano de ação aprovado na próxima auditoria programada no local.

Uma não conformidade maior é emitida quando a descoberta afeta a capacidade do sistema de Gestão de alcançar os resultados pretendidos:

- 1) Quando não conformidade maior é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e a PAC proposta. Isso deve ser fornecido dentro de 14 dias após a auditoria.
- 2) A ação corretiva deve ser implementada pela organização dentro de 14 dias após a auditoria.
- 3) O RINA deve encerrar a principal não conformidade dentro de 14 dias após a implementação da ação corretiva pela organização. A organização deve enviar evidências objetivas de implementação ao RINA.
- 4) RINA deve conduzir uma auditoria suplementar para verificar a implementação da AC para fechar a não conformidade maior. Nos casos em que a evidência documental é suficiente para encerrar a não conformidade maior, o RINA pode decidir executar uma análise off-site.
- 5) A conclusão das ações corretivas pode levar mais tempo, dependendo da gravidade potencial da não conformidade maior e da quantidade de trabalho necessário para eliminar os fatores causais. Nesses casos, a PAC deve incluir quaisquer medidas ou controles temporários necessários para atenuar o risco até que a ação corretiva permanente seja implementada. Uma auditoria de acompanhamento deve ser conduzida para verificar a ação corretiva permanente e fechar a principal não conformidade.



- 6) Uma não conformidade crítica é levantada no caso de não conclusão da ação corretiva aprovada.

Uma não conformidade crítica é emitida quando um impacto direto na segurança de alimentos sem a ação apropriada da organização é observado durante a auditoria ou quando a legalidade e / ou a integridade da certificação estão em risco:

- 1) Quando uma não conformidade crítica é emitida em um local certificado, o certificado deve ser imediatamente suspenso por um período máximo de seis (6) meses.
- 2) Quando uma não conformidade crítica é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e a PAC proposta. Isso deve ser fornecido dentro de 14 dias após a auditoria.
- 3) Uma auditoria de acompanhamento deve ser conduzida pelo RINA dentro do prazo de seis (6) meses para verificar o fechamento da não conformidade crítica.
- 4) A auditoria de certificação completa deve ser repetida.

Além disso, se não houver autorização ou registro do site, conforme solicitado pela legislação vigente, o processo de certificação é suspenso.

## **6.2. AUDITORIA DE CERTIFICAÇÃO INICIAL**

A auditoria de certificação inicial consiste em dois estágios (estágio 1 e estágio 2)

### **6.2.1. Estágio 1**

Em substituição ao mencionado no parágrafo 6.2.1. do Regulamento Geral, a auditoria estágio 1 realizada na organização, visa:

- Verificar se a documentação do Sistema de gestão de segurança alimentar, incluindo procedimentos, atende a todos os requisitos da norma;
- Avaliar se a auditoria interna e a análise crítica pela alta direção foi planejada e executada em todos os sites da organização cobertos pela certificação.
- Analisar o status e o entendimento do cliente em relação aos requisitos da norma, com referência particular à identificação de desempenho chave ou aspectos, processos, objetivos e operação significativos para o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- Reunir as informações necessárias sobre o escopo do sistema de gestão, processos e localização / cliente, incluindo as legais e regulamentadas relacionadas, e conformidade com eles;
- Verificar se a organização possui todas as autorizações / licenças necessárias sobre Segurança Alimentar e suas atividades e que são válidas e consistentes com a lei aplicável;
- Investigar o (s) local (ais) de Produção / Organização para avaliar possíveis problemas não considerados pelo Sistema de gestão de Segurança Alimentar da Organização;
- Analisar a alocação de recursos para a auditoria estágio 2 e acordar com o cliente os detalhes da auditoria estágio 2;



- Focar no planejamento da auditoria estágio 2, obtendo entendimento suficiente do sistema e atividades de gestão e da instalação do cliente, com os possíveis aspectos significativos;
- Verificar que o FSMS esteja operacional por pelo menos três meses e que os procedimentos sejam implementados com eficácia.

Como resultado da auditoria estágio 1 é fornecida uma cópia do relatório de auditoria para a organização, no qual estão, entre outros itens relatados, quaisquer resultados que possam ser encontrados, incluindo aqueles classificados como não-conformidades (maiores ou menores) durante o 'estágio 2 de auditoria'.

As ações adotadas pela Organização para a resolução dessas constatações são verificadas durante a auditoria estágio 2, no parágrafo 6.2.2.

Na presença de NCs muito críticas, os técnicos que realizaram a auditoria estágio 1 decidem se devem ser resolvidos antes de prosseguir com a auditoria estágio 2 na organização. No caso da auditoria estágio 1 estágio 2 consecutivas, o estágio 2 será remarcado e adiado para uma data (não superior a 6 meses a partir da data da auditoria estágio 1).

#### 6.2.2. Estágio 2

Como substituição ao que é determinado pelo ponto 6.2.2 correspondente do regulamento geral, a auditoria estágio 2 na organização deve ser realizada dentro de um período máximo de 6 meses após a conclusão da auditoria estágio 1.

A auditoria estágio 2 na organização é realizada para verificar a implementação correta e eficaz do Sistema de gestão.

O RINA envia à organização, antes da auditoria estágio 2 na (s) instalação (ões), um plano de auditoria no qual é fornecida em detalhes a descrição dos ativos e provisões para a condução da auditoria.

Se as atividades forem realizadas para verificar vários locais operacionais, a auditoria é realizada de acordo com os critérios previamente estabelecidos e comunicados pela Organização RINA.

A auditoria estágio 2 é realizada por técnicos qualificados do RINA, com base no relatório de auditoria estágio 1 e nos documentos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos preparado pela Organização na revisão atualizada.

Essencialmente, a auditoria estágio 2 consiste em:

- uma reunião inicial com o Técnico da Organização para acordar o escopo e os métodos da auditoria e confirmar o plano de auditoria;
- uma revisão da implementação de medidas eficazes de adaptação em relação às observações feitas durante a auditoria estágio 1;
- uma inspeção do (s) local (ais) de produção / organização para verificar a conformidade dos documentos de referência do sistema de gestão de segurança de alimentos e sua implementação completa;
- Uma reunião final para explicar o resultado da avaliação.

Na presença de não conformidade (do tipo A), o processo de certificação é suspenso. No caso de observações numerosas, na opinião da equipe de auditoria,



que prejudicariam o bom funcionamento do sistema de gestão, o processo de certificação também é suspenso.

Nesses casos, dentro de três meses, o RINA deve realizar uma auditoria suplementar destinada a verificar a eficácia dos tratamentos e as ações corretivas propostas; se houver um resultado bem-sucedido dessa auditoria, o processo de certificação será retomado.

A auditoria adicional pode ser realizada no local ou com base em documentos de acordo com o tipo de ações corretivas a serem verificadas na opinião da equipe de auditoria.

Todas as despesas relacionadas a quaisquer auditorias adicionais resultantes de deficiências do Sistema de Gestão deverão ser pagas pela Organização.

Se esse prazo for excedido, o Sistema de Gestão da Organização deverá ser submetido à revisão completa dentro de um período de seis meses a partir do final da auditoria estágio 2.

No período de expiração de seis meses sem uma conclusão bem-sucedida da avaliação, o RINA pode considerar encerrada a certificação, cobrando tempo e despesas incorridas até aquele momento. Nesses casos, a organização que deseja continuar com a certificação RINA deve enviar uma nova solicitação e repetir o processo de certificação.

Esses prazos podem variar em casos especiais, mediante solicitação fundamentada da Organização, na opinião do RINA.

## **6.2. AUDITORIA DE MANUTENÇÃO**

### **6.3.3 Auditoria não anunciada**

O RINA define a data da auditoria não anunciada. O site não será notificado com antecedência, pelo RINA, da data da auditoria não anunciada. Quando houver razões comerciais legítimas, dias de blecaute podem ser acordados com antecedência entre o RINA e a organização certificada, para evitar períodos de extremo inconveniente durante os quais o cliente teria dificuldade em participar totalmente e / ou não há produção.

A auditoria não anunciada ocorre durante o horário de trabalho operacional, incluindo o turno da noite.

A auditoria não anunciada é uma auditoria de manutenção completa, durante a qual o auditor deve passar pelo menos 50% do tempo na área de produção (chão de fábrica) avaliando a implementação dos CCPs, PRPs e OPRPs aplicáveis.

A auditoria começará com uma inspeção nas instalações de produção, iniciando dentro de 1 hora após a chegada do auditor ao local. No caso de vários prédios no local, o auditor deve, com base nos riscos, decidir quais prédios / instalações devem ser inspecionados em que ordem.

O auditor deve auditar a organização que opera em um número representativo de linhas de produtos cobertas pelo escopo da certificação.

As matrizes que controlam certas funções pertinentes à certificação, separadas para o (s) site (s), não são auditadas durante a auditoria sem aviso prévio, mas são auditadas de maneira anunciada.



Locais secundários (atividades externas) e armazenamento, armazéns e instalações de distribuição externos também são auditados durante a auditoria sem aviso prévio.

#### **6.5 TRANSFERÊNCIA (ATUALIZAÇÃO) DA ISO 22000 PARA A CERTIFICAÇÃO FSSC22000**

Além do mencionado no capítulo 6 das Regras Gerais para Certificação de Sistemas de Gestão e nos parágrafos acima, os itens a seguir estabelecem as regras a serem aplicadas quando uma empresa solicita a transferência (upgrade) de uma certificação ISO 22000 existente para o FSSC22000.

##### **6.5.1. Upgrade da ISO 22000 para FSSC22000**

Ao transferir (realizar upgrade) uma certificação ISO 22000 para a certificação FSSC22000, não será necessária uma auditoria completa dos estágios 1 e 2 para atualizar a parte ISO 22000 do FSMS para FSSC22000.

A auditoria de certificação é uma auditoria de estágio único (estágio 1 e 2) geralmente combinada com uma auditoria periódica ou recertificação programada da ISO 22000, mas deve ser realizada como uma auditoria específica em um período subsequente diferente.

Caso a auditoria de certificação FSSC22000 seja combinada com uma auditoria agendada periódica ou de recertificação ou como uma auditoria específica em um período diferente subsequente, a auditoria deve incluir a ISO 22000, a especificação técnica aplicável para o setor PRP e os requisitos adicionais FSSC22000.

### **CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE**

Além do mencionado no capítulo 7 do Regulamento Geral para certificação de Sistemas de Gestão, os itens a seguir estabelecem as regras a serem aplicadas quando uma empresa solicita a transferência (upgrade) de uma certificação ISO 22000 existente para o FSSC22000.

#### **7.4 - EMISSÃO E VALIDADE DO CERTIFICADO**

No caso de transferência (upgrade) da certificação ISO22000 para FSSC22000, a organização certificada geralmente sai da certificação ISO 22000. Nesse caso, o certificado recém-emitido será apenas um certificado FSSC22000. Portanto, o certificado ISO 22000 será cancelado.

O escopo mostrado no certificado deve abranger o processo de certificação completa.

Não é permitido excluir parte do processo no escopo.

A data de emissão no certificado é a data de emissão do certificado FSSC22000. A data original da emissão do certificado ISO 22000 não é mostrada no certificado FSSC22000.

A auditoria de atualização resultará em um certificado FSSC22000 com validade de três anos.

#### **7.5 - CONSEQUÊNCIA PARA O CERTIFICADO ISO 22000 EXISTENTE**

Não é usual emitir um certificado ISO 22000 para o mesmo escopo que o certificado FSSC22000. Portanto, o certificado ISO 22000 geralmente será cancelado.



Caso a organização certificada deseje manter o certificado ISO 22000 para o mesmo escopo que o FSSC22000, os processos relacionados permanecerão válidos e gerenciados de acordo. O certificado ISO 22000 permanecerá válido com as datas originais de emissão e vencimento inalteradas.

Um certificado ISO 22000 separado para processos que não são cobertos pelo escopo FSSC22000 pode ser permitido sob a condição de que as atividades, processos, produtos ou serviços cobertos pelo escopo do certificado ISO 22000 não tenham influência na segurança alimentar dos produtos finais cobertos pelo escopo do certificado FSSC22000.

## **CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITE**

Em substituição ao parágrafo 9.1 do regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, onde uma organização opera em vários locais e todas as funções relacionadas ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos são gerenciadas por uma sede central e é necessária uma única certificação, a auditoria pode ser realizada por amostragem dos locais auditados apenas para as categorias permitidas pela ISO / TS 22003: 2013 e se o número de sites exceder 20 unidades, desde que:

- A Atividade a ser certificada é a mesma para todos os locais e a organização aplica o mesmo Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (gerenciado a partir de um local central) para todos os locais;
- Em todos os locais da Organização, os produtos / serviços fornecidos são essencialmente do mesmo tipo e são fabricados basicamente com os mesmos métodos e procedimentos;
- Pelo menos as seguintes atividades são gerenciadas a partir da sede da Organização:
  - Procedimentos de comunicação;
  - Gestão e resposta a emergências;
  - Análise dos perigos e individualização dos riscos associados
  - O sistema de rastreabilidade;
  - A avaliação das necessidades de treinamento;
  - O controle do documento e suas emendas;
  - A revisão do sistema de gestão pela alta administração;
  - Avaliação da efetividade de ações corretivas e preventivas;
  - Planejamento / execução de auditoria interna e avaliação de seus resultados;
  - Antes da auditoria do RINA, a organização deve ter realizado auditorias internas de cada site.

### **9.2**

Como substituição ao ponto 9.2 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria certificação inicial, manutenção e Recertificação serão realizadas amostragens, de acordo com a ISO / TS 22003: 2013.



## **SEÇÃO 5 - CERTIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR DE ACORDO COM O REGIME FSSC22000 v.5**

### **CAPÍTULO 1 – GERAL**

#### **1.1**

Esse Regulamento define os procedimentos adicionais e/ ou substitutivos aplicados pelo RINA para a certificação dos Sistemas de Gestão da Segurança alimentar e as especificações técnicas do setor (PRPs) em relação ao que já foi definido no

Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão

Os parágrafos desse Regulamento se referem aos (e mantém o mesmo número de) parágrafos correspondentes no Regulamento Geral para a Certificação de Sistemas de Gestão para o qual mudanças e/ ou adições foram realizadas.

#### **1.2**

O RINA realiza a certificação de acordo com os requisitos da norma ISO/IEC 17021:2015 das organizações para as quais o os Sistemas de Gestão foram reconhecidos como totalmente conformes com os requisitos da norma

FSSC 22000 v.5.

### **CAPÍTULO 2 – REFERENCE STANDARD / CERTIFICATION REQUIREMENTS**

#### **CAPÍTULO 2 – NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO**

##### **2.1**

Além do estabelecido no ponto 2.1 do Regulamento Geral para Certificação de Sistemas de Gestão, as organizações que desejam obter a certificação RINA para seus Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar<sup>3</sup> devem primeiro e a partir de agora satisfazer os requisitos da ISO 22000 e os adicionais (por exemplo, especificação técnica do setor - PRPs como a ISO / TS 22002-1), se esperado pelos organismos de acreditação e / ou pela organização privada que gerencia o padrão (FSSC22000, para detalhes [www.FSSC22000.com](http://www.FSSC22000.com)).

##### **2.2**

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 2.2.2 das regras gerais, em particular para obter a certificação do sistema de gestão, a Companhia deve ter preparado a Documentação que é:

- definir o objetivo / escopo / campo de aplicação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, descrevendo os principais processos entre os quais os protocolos de comunicação, a condução e aplicação da análise de perigos, o sistema de rastreabilidade.

---

<sup>3</sup> FSMS (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos): a norma de referência ISO22000 deve ser entendida sempre aplicável às organizações que solicitam a certificação de acordo com o esquema privado FSSC22000 (FSMS e especificações técnicas para os PRPs do setor).



A descrição dos processos e suas aplicações deve ser estendida a todos aqueles desenvolvidos pela organização (também aos processos terceirizados necessários para fabricar / fornecer um determinado produto / serviço que é decisivo no que diz respeito à capacidade do produto / serviço de satisfazer as exigências aplicáveis, requisitos).

Isso pode ser feito de diferentes maneiras:

- descrições
- fluxogramas ou logogramas
- tabelas ou matrizes
- de outros
- levar em consideração os requisitos da norma e fornecer uma descrição, não necessariamente detalhada, dos recursos e procedimentos utilizados para garantir a conformidade com esses requisitos;
- conter uma descrição adequada da organização da empresa.

Todas as informações recebidas do cliente são reservadas.

### 2.3

Para a certificação específica FSSC22000, além do estabelecido acima, as seguintes regras se aplicam:

- O contrato estipulado entre o RINA e a organização sobre o FSSC22000 sempre inclui as taxas de certificação a serem pagas anualmente à FSSC Foundation;
- O RINA enviará à Fundação FSSC as seguintes informações (dentro de quatro semanas após a entrega do certificado):
  - o nome e localização da organização certificada,
  - o escopo da certificação,
  - o data da certificação inicial,
  - o prazo de validade do certificado,
  - o em caso de suspensão ou retirada; a data da suspensão ou retirada

Essas informações sobre as organizações certificadas serão disponibilizadas ao público no site da FSSC Foundation.

- A organização certificada deve notificar o RINA sobre qualquer processo de segurança alimentar, não conformidade significativa com a segurança regulatória ou qualquer recall de produto relacionado à segurança alimentar. Essa notificação deve ser feita imediatamente ao RINA.
- A organização certificada deve informar o RINA que terá o direito de investigar<sup>4</sup> o caso para garantir a integridade da certificação após tal notificação:
  - o imediatamente de qualquer ação judicial sobre segurança de alimentos, não conformidade regulamentar significativa sobre segurança de alimentos ou recall de qualquer produto relacionado à segurança de alimentos;
  - o imediatamente de eventos graves que afetam a segurança alimentar e / ou a integridade da certificação e a entrada da organização no FSSC 22000 Register of Certified organisations;





- o dentro de três (3) dias úteis, das mudanças significativas que afetam a capacidade do sistema de Gestão de continuar cumprindo os requisitos do Esquema, incluindo other causes of interruption of business continuity (e.g. earthquakes, fires, floods, tsunamis, force majeure, etc.).
- As atividades de certificação relevantes para as categorias de escopo para as quais o RINA é acreditado são executadas em conformidade com as regras de acreditação aplicáveis e os certificados emitidos são fornecidos com o logotipo do Organismo de Acreditação relevante.
- No caso de qualquer alteração e / ou informação da FSSC Foundation em relação aos requisitos do esquema FSSC22000, a organização certificada será informada dentro de um período de dois meses. As regras relacionadas serão aplicadas apropriadamente.

## **CAPÍTULO 3 – CERTIFICAÇÃO INICIAL**

### **3.1**

As Organizações que desejam obter a certificação RINA para seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar devem fornecer ao RINA os principais dados da organização / produção e localização do site preenchendo todas as partes do formulário "Questionário informativo" disponível no site [www.rina.org](http://www.rina.org) e enviando ao RINA, que o utilizará para preparar uma cotação.

Em particular, a organização deve informar o RINA sobre:

- o número de sites envolvidos na certificação, juntamente com o nome, os endereços e as atividades relativas realizadas;
- O número de planos HACCP relacionado ao escopo;
- O envolvimento com empresas maiores, se for o caso;
- Outra certificação obtida, se for o caso;
- O envolvimento de consultores para o sistema de gestão, se for o caso.

### **3.5**

Além do disposto no ponto 3.5 do Regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria da etapa 1, será verificada a exatidão das informações fornecidas pela Organização por meio de um questionário informativo.

No caso de diferenças entre os dados inicialmente fornecidos pela organização no questionário informativo e os dados homólogos verificados durante a auditoria do estágio 1 pela equipe de auditoria, a duração total da auditoria será revisada e, eventualmente, modificada.

Caso a duração da auditoria, resultante da nova revisão, seja maior que a duração definida anteriormente, uma comunicação específica com o cliente será enviada por e-mail ao cliente, fornecendo a duração correta e nova da auditoria.

Se a organização não quiser aceitar a nova duração, ela deverá pagar ao RINA pela auditoria do Estágio 1, conforme acordado anteriormente, fornecer justificativa adequada dentro de 10 dias úteis a partir da comunicação recebida e aceitar a interrupção do processo de certificação.



Na ausência de resposta da Organização à comunicação específica, é tacitamente aceito o novo termo, com base nos dados verificados pela equipe de auditoria e apresentados e discutidos de forma transparente durante a reunião de auditoria final do estágio 1.

### **3.7**

A versão FSSC22000 5, obrigatória desde 1º de janeiro de 2020 para toda a primeira auditoria de certificação, manutenção e recertificação, envolve a realização de auditoria de manutenção não anunciada.

Pelo menos uma das duas manutenções deve ser planejada sem aviso prévio. O RINA decide qual das auditorias de manutenção deve ser escolhida para a auditoria não anunciada. A organização certificada pode optar voluntariamente por substituir todas as auditorias de manutenção por auditorias anuais de manutenção não anunciadas.

Se a organização certificada se recusar a participar da auditoria não anunciada, o certificado será suspenso imediatamente e o RINA retirará o certificado, se a auditoria não anunciada não for realizada dentro de um prazo de seis meses.

Se o acesso for negado ao auditor, a organização certificada será responsável por todos os custos.

## **CAPÍTULO 4 – MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO**

### **4.2**

Em adição ao estabelecido nas Regras gerais para certificação de Sistemas de Gestão, a organização deve manter registros de:

- aspectos / impactos de segurança alimentar;
- quaisquer retiradas ou recalls de produtos;
- acidentes / emergências no (s) local (is) e outros eventos que poderiam ter tido efeitos negativos na segurança do produto;
- Quaisquer reclamações recebidas relativas a impactos na segurança alimentar;
- quaisquer observações ou relatórios das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle de segurança de alimentos e devem disponibilizá-los ao RINA, juntamente com as ações corretivas relativas implementadas durante as auditorias periódicas.

A organização deve manter o RINA informado de quaisquer observações / observações das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle da segurança de alimentos e de qualquer situação de não conformidade legislativa relacionada a todas as atividades da organização, independentemente do campo de aplicação do Sistema de Gestão.

## **CAPÍTULO 6 – EXECUÇÃO DE AUDITORIA**

### **6.1 GERAL**

#### **6.1.3.**

Em substituição ao parágrafo 6.1.3 do Regulamento geral de certificação de Sistemas de Gestão, um relatório escrito é preparado para cada auditoria, no qual são



indicadas quaisquer não conformidades críticas, não conformidades maiores e não conformidades menores.

Uma não conformidade menor é emitida quando a descoberta não afeta a capacidade do sistema de Gestão de alcançar os resultados pretendidos:

- 1) Quando uma não conformidade menor é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e o plano de ação corretiva proposto (PAC). Isso deve ser fornecido dentro de três (3) meses após a auditoria.
- 2) A ação corretiva (CA) deve ser implementada pela organização dentro de 12 meses após a auditoria.
- 3) A implementação do plano de ação corretiva e a determinação de sua eficácia devem ser revisadas, o mais tardar, na próxima auditoria programada no local.
- 4) Uma não conformidade maior é levantada no caso de não conclusão do plano de ação aprovado na próxima auditoria programada no local.

Uma não conformidade maior é emitida quando a descoberta afeta a capacidade do sistema de Gestão de alcançar os resultados pretendidos:

- 1) Quando uma não conformidade maior é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e evidências de implementação efetiva;
- 2) O RINA revisa o plano de ação corretiva e realiza uma auditoria suplementar no local para verificar a implementação da AC para fechar as não-conformidades maiores. Nos casos em que a evidência documental é suficiente para encerrar as não conformidades maiores, o RINA pode decidir executar uma análise documental. Essa auditoria suplementar deve ser realizada dentro de 28 dias a partir do último dia da auditoria;
- 3) as não conformidades maiores serão encerradas pelo RINA dentro de 28 dias corridos a partir do último dia da auditoria. Quando as Ncs maiores não puderem ser fechadas neste prazo, o certificado será suspenso;
- 4) Caso a conclusão das ações corretivas possa demorar mais tempo, a PAC deve incluir quaisquer medidas ou controles temporários necessários para mitigar o risco até que a ação corretiva permanente seja implementada

Uma não conformidade crítica é emitida quando um impacto direto na segurança alimentar, sem a ação apropriada da organização, é observado durante a auditoria ou quando a legalidade e / ou a integridade da certificação estão em risco:

- 1) Quando uma não conformidade crítica é emitida em um local certificado, o certificado deve ser imediatamente suspenso por um período máximo de seis (6) meses.
- 2) Quando uma não conformidade crítica é emitida durante uma auditoria, a organização deve fornecer ao RINA evidências objetivas de uma investigação sobre fatores causais, riscos expostos e a PAC proposta. Isso deve ser fornecido dentro de 14 dias após a auditoria.
- 3) uma auditoria separada deve ser conduzida pelo RINA entre seis (6) semanas e seis (6) meses após a auditoria regular para verificar a implementação efetiva das ações corretivas. Essa auditoria deve ser uma auditoria completa no local



(com uma duração mínima no local de um (1) dia). Após uma auditoria de acompanhamento bem-sucedida, o certificado e o ciclo de auditoria atual serão restaurados e a próxima auditoria ocorrerá conforme planejado originalmente (a auditoria de acompanhamento é adicional e não substitui uma auditoria anual). Essa auditoria deve ser documentada e o relatório carregado;

4) o certificado será retirado quando a não conformidade crítica não for efetivamente resolvida dentro do prazo de seis (6) meses.

5) no caso de uma auditoria de certificação (inicial), a auditoria de certificação completa deve ser repetida.

Além disso, se não houver autorização ou registro da instalação, conforme solicitado pela legislação vigente, o processo de certificação é suspenso.

## **6.2. AUDITORIA DE CERTIFICAÇÃO INICIAL**

A auditoria de certificação inicial consiste em dois estágios (Estágio 1 e Estágio 2)

### **6.2.1. Estágio 1**

Em substituição ao mencionado no parágrafo 6.2.1. do Regulamento Geral, a auditoria estágio 1 realizada na organização, visa:

- Verificar se a documentação do Sistema de gestão de segurança alimentar, incluindo procedimentos, atende a todos os requisitos da norma;
- Avaliar se a auditoria interna e a análise crítica pela alta direção foi planejada e executada em todos os sites da organização cobertos pela certificação.
- Analisar o status e o entendimento do cliente em relação aos requisitos da norma, com referência particular à identificação de desempenho chave ou aspectos, processos, objetivos e operação significativos para o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- Reunir as informações necessárias sobre o escopo do sistema de gestão, processos e localização / cliente, incluindo as legais e regulamentadas relacionadas, e conformidade com eles;
- Verificar se a organização possui todas as autorizações / licenças necessárias sobre Segurança Alimentar e suas atividades e que são válidas e consistentes com a lei aplicável;
- Investigar o (s) local (ais) de Produção / Organização para avaliar possíveis problemas não considerados pelo Sistema de gestão de Segurança Alimentar da Organização;
- Analisar a alocação de recursos para a auditoria estágio 2 e acordar com o cliente os detalhes da auditoria estágio 2;
- Focar no planejamento da auditoria estágio 2, obtendo entendimento suficiente do sistema e atividades de gestão e da instalação do cliente, com os possíveis aspectos significativos;
- Verificar que o FSMS esteja operacional por pelo menos três meses e que os procedimentos sejam implementados com eficácia.

Como resultado da auditoria estágio 1 é fornecida uma cópia do relatório de auditoria para a organização, no qual estão, entre outros itens relatados, quaisquer resultados que possam ser encontrados, incluindo aqueles classificados como não-conformidades (maiores ou menores) durante o 'estágio 2 de auditoria'.



As ações adotadas pela Organização para a resolução dessas constatações são verificadas durante a auditoria estágio 2, no parágrafo 6.2.2.

Na presença de NCs muito críticas, os técnicos que realizaram a auditoria estágio 1 decidem se devem ser resolvidos antes de prosseguir com a auditoria estágio 2 na organização. No caso da auditoria estágio 1 estágio 2 consecutivas, o estágio 2 será remarcado e adiado para uma data (não superior a 6 meses a partir da data da auditoria estágio 1).

### 6.2.2. Estágio 2

Como substituição ao que é determinado pelo ponto 6.2.2 correspondente do regulamento geral, a auditoria estágio 2 na organização deve ser realizada dentro de um período máximo de 6 meses após a conclusão da auditoria estágio 1.

A auditoria estágio 2 na organização é realizada para verificar a implementação correta e eficaz do Sistema de gestão.

O RINA envia à organização, antes da auditoria estágio 2 na (s) instalação (ões), um plano de auditoria no qual é fornecida em detalhes a descrição dos ativos e provisões para a condução da auditoria.

Se as atividades forem realizadas para verificar vários locais operacionais, a auditoria é realizada de acordo com os critérios previamente estabelecidos e comunicados pela Organização RINA.

A auditoria estágio 2 é realizada por técnicos qualificados do RINA, com base no relatório de auditoria estágio 1 e nos documentos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos preparado pela Organização na revisão atualizada.

Essencialmente, a auditoria estágio 2 consiste em:

- uma reunião inicial com o Técnico da Organização para acordar o escopo e os métodos da auditoria e confirmar o plano de auditoria;
- uma revisão da implementação de medidas eficazes de adaptação em relação às observações feitas durante a auditoria estágio 1;
- uma inspeção do (s) local (ais) de produção / organização para verificar a conformidade dos documentos de referência do sistema de gestão de segurança de alimentos e sua implementação completa;
- Uma reunião final para explicar o resultado da avaliação.

Na presença de não conformidade (do tipo A), o processo de certificação é suspenso. No caso de observações numerosas, na opinião da equipe de auditoria, que prejudicariam o bom funcionamento do sistema de gestão, o processo de certificação também é suspenso.

Nesses casos, dentro de três meses, o RINA deve realizar uma auditoria suplementar destinada a verificar a eficácia dos tratamentos e as ações corretivas propostas; se houver um resultado bem-sucedido dessa auditoria, o processo de certificação será retomado.

A auditoria adicional pode ser realizada no local ou com base em documentos de acordo com o tipo de ações corretivas a serem verificadas na opinião da equipe de auditoria.



Todas as despesas relacionadas a quaisquer auditorias adicionais resultantes de deficiências do Sistema de Gestão deverão ser pagas pela Organização.

Se esse prazo for excedido, o Sistema de Gestão da Organização deverá ser submetido à revisão completa dentro de um período de seis meses a partir do final da auditoria estágio 2.

No período de expiração de seis meses sem uma conclusão bem-sucedida da avaliação, o RINA pode considerar encerrada a certificação, cobrando tempo e despesas incorridas até aquele momento. Nesses casos, a organização que deseja continuar com a certificação RINA deve enviar uma nova solicitação e repetir o processo de certificação.

Esses prazos podem variar em casos especiais, mediante solicitação fundamentada da Organização, na opinião do RINA.

## **6.2. AUDITORIA DE MANUTENÇÃO**

### **6.3.3 Auditoria não anunciada**

O RINA define a data da auditoria não anunciada. O site não será notificado com antecedência, pelo RINA, da data da auditoria não anunciada. Quando houver razões comerciais legítimas, dias de blecaute podem ser acordados com antecedência entre o RINA e a organização certificada, para evitar períodos de extremo inconveniente durante os quais o cliente teria dificuldade em participar totalmente e / ou não há produção.

A auditoria não anunciada ocorre durante o horário de trabalho operacional, incluindo o turno da noite.

A auditoria não anunciada é uma auditoria de manutenção completa, durante a qual o auditor deve passar pelo menos 50% do tempo na área de produção (chão de fábrica) avaliando a implementação dos CCPs, PRPs e OPRPs aplicáveis.

A auditoria começará com uma inspeção nas instalações de produção, iniciando dentro de 1 hora após a chegada do auditor ao local. No caso de vários prédios no local, o auditor deve, com base nos riscos, decidir quais prédios / instalações devem ser inspecionados em que ordem.

O auditor deve auditar a organização que opera em um número representativo de linhas de produtos cobertas pelo escopo da certificação.

As matrizes que controlam certas funções pertinentes à certificação, separadas para o (s) site (s), não são auditadas durante a auditoria sem aviso prévio, mas são auditadas de maneira anunciada.

Locais secundários (atividades externas) e armazenamento, armazéns e instalações de distribuição externos também são auditados durante a auditoria sem aviso prévio.

## **6.5 TRANSFERÊNCIA (ATUALIZAÇÃO) DA ISO 22000 PARA A CERTIFICAÇÃO FSSC22000**

Além do mencionado no capítulo 6 das Regras Gerais para Certificação de Sistemas de Gestão e nos parágrafos acima, os itens a seguir estabelecem as regras a serem aplicadas quando uma empresa solicita a transferência (upgrade) de uma certificação ISO 22000 existente para o FSSC22000.



#### 6.5.1. Upgrade da ISO 22000 para FSSC22000

Ao transferir (realizar upgrade) uma certificação ISO 22000 para a certificação FSSC22000, não será necessária uma auditoria completa dos estágios 1 e 2 para atualizar a parte ISO 22000 do FSMS para FSSC22000.

A auditoria de certificação é uma auditoria de estágio único (estágio 1 e 2) geralmente combinada com uma auditoria periódica ou recertificação programada da ISO 22000, mas deve ser realizada como uma auditoria específica em um período subsequente diferente.

Caso a auditoria de certificação FSSC22000 seja combinada com uma auditoria agendada periódica ou de recertificação ou como uma auditoria específica em um período diferente subsequente, a auditoria deve incluir a ISO 22000, a especificação técnica aplicável para o setor PRP e os requisitos adicionais FSSC22000.

## **CAPÍTULO 7 - GESTÃO DE CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE**

Além do mencionado no capítulo 7 do Regulamento Geral para certificação de Sistemas de Gestão, os itens a seguir estabelecem as regras a serem aplicadas quando uma empresa solicita a transferência (upgrade) de uma certificação ISO 22000 existente para o FSSC22000.

### **7.4 - EMISSÃO E VALIDADE DO CERTIFICADO**

No caso de transferência (upgrade) da certificação ISO22000 para FSSC22000, a organização certificada geralmente sai da certificação ISO 22000. Nesse caso, o certificado recém-emitido será apenas um certificado FSSC22000. Portanto, o certificado ISO 22000 será cancelado.

O escopo mostrado no certificado deve abranger o processo de certificação completa.

Não é permitido excluir parte do processo no escopo.

A data de emissão no certificado é a data de emissão do certificado FSSC22000. A data original da emissão do certificado ISO 22000 não é mostrada no certificado FSSC22000.

A auditoria de atualização resultará em um certificado FSSC22000 com validade de três anos.

### **7.5 - CONSEQUÊNCIA PARA O CERTIFICADO ISO 22000 EXISTENTE**

Não é usual emitir um certificado ISO 22000 para o mesmo escopo que o certificado FSSC22000. Portanto, o certificado ISO 22000 geralmente será cancelado.

Caso a organização certificada deseje manter o certificado ISO 22000 para o mesmo escopo que o FSSC22000, os processos relacionados permanecerão válidos e gerenciados de acordo. O certificado ISO 22000 permanecerá válido com as datas originais de emissão e vencimento inalteradas.

Um certificado ISO 22000 separado para processos que não são cobertos pelo escopo FSSC22000 pode ser permitido sob a condição de que as atividades, processos, produtos ou serviços cobertos pelo escopo do certificado ISO 22000 não tenham



influência na segurança alimentar dos produtos finais cobertos pelo escopo do certificado FSSC22000.

## **CAPÍTULO 9 – ORGANIZAÇÕES MULTISITES**

Em substituição ao parágrafo 9.1 do regulamento geral para Certificação de Sistemas de Gestão, onde uma organização opera em vários locais e todas as funções relacionadas ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos são gerenciadas por uma sede central e é necessária uma única certificação, a auditoria pode ser realizada por amostragem dos locais auditados apenas para as categorias permitidas pela ISO / TS 22003: 2013 e se o número de sites exceder 20 unidades, desde que:

- A Atividade a ser certificada é a mesma para todos os locais e a organização aplica o mesmo Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (gerenciado a partir de um local central) para todos os locais;
- Em todos os locais da Organização, os produtos / serviços fornecidos são essencialmente do mesmo tipo e são fabricados basicamente com os mesmos métodos e procedimentos;
- Pelo menos as seguintes atividades são gerenciadas a partir da sede da Organização:
  - Procedimentos de comunicação;
  - Gestão e resposta a emergências;
  - Análise dos perigos e individualização dos riscos associados
  - O sistema de rastreabilidade;
  - A avaliação das necessidades de treinamento;
  - O controle do documento e suas emendas;
  - A revisão do sistema de gestão pela alta administração;
  - Avaliação da efetividade de ações corretivas e preventivas;
  - Planejamento / execução de auditoria interna e avaliação de seus resultados;
  - Antes da auditoria do RINA, a organização deve ter realizado auditorias internas de cada site.

### **9.2**

Como substituição ao ponto 9.2 do Regulamento geral para certificação de Sistemas de Gestão, durante a auditoria certificação inicial, manutenção e Recertificação serão realizadas amostragens, de acordo com a ISO / TS 22003: 2013.





Publicação: RC/C 119

Edição Português

RINA SERVICES S.p.A.

Via Corsica, 12 - 16128 GENOVA

Tel. +39 010 53851 - Fax: +39 010 5351132

E-mail [info@rina.org](mailto:info@rina.org) - Web [www.rina.org](http://www.rina.org)

---

Regulamentos técnicos