



O PROCESSO DE AUDITORIA DE CERTIFICAÇÃO

Agenda

- GFSI
- Panorama das Certificações no Brasil
- Importância e Demanda por Certificações
- Processo de Certificação
- Custos da Certificação

SOBRE A CONTROL UNION

1920



**Empresa de capital
fechado**
**Visão de longo prazo,
pensando em gerações**



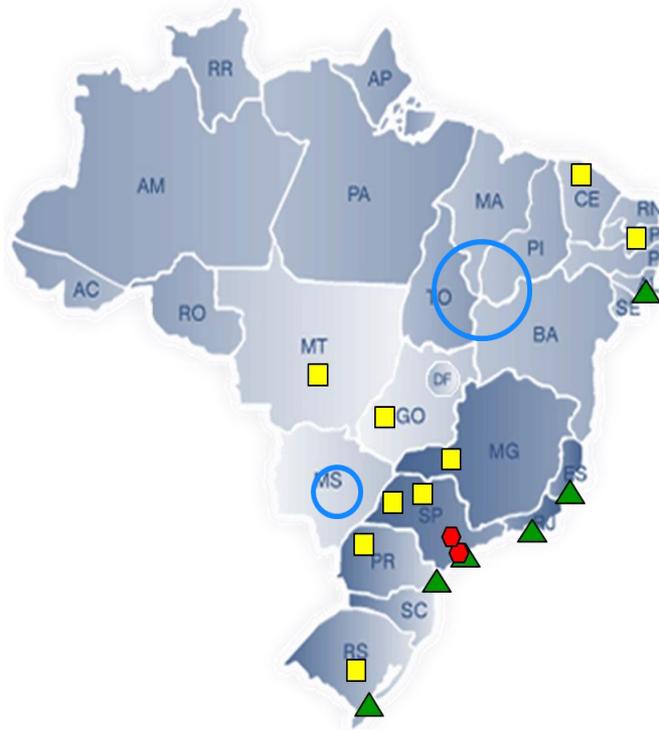
70 Países



3500+ Pessoas



- ✓ Rede de laboratórios
- ✓ Equipe multidisciplinar de auditores
- ✓ Diferentes creditações nacionais e internacionais
- ✓ Sistema próprio de controle de certificados e auditorias



Personnel

Subsidiárias	85
Interior / Portos	344
Total	439

Presença em 21 estados

-  2 Escritórios principais
-  6 Escritórios nos Portos
-  9 Escritórios Regionais
-  Novas áreas de atuação





GAP analysis e
treinamentos



Auditorias



Relatórios,
Acompanhamento
& Rastreamento



Due diligence



BRC Food, Packaging, Storage and Distribution, Consumer Goods, Global Markets



FSSC 22000 - Food Safety System Certification



HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points



IFS Global Markets, Food Store



ISO 22000 - Food Safety Management System



GMP+ Feed Safety Assurance - B2, B3

Oferecemos a nossa capacidade de "pensar fora da caixa" em vez de oferecer um conjunto de soluções, oferecemos soluções para necessidades individuais



SOBRE O GFSI



Fundação sem fins lucrativos, criada em 2000 e gerenciada pelo The Consumer Goods Forum.

Reúne players da cadeia de fornecimento de alimentos, e age para impulsionar de forma colaborativa a melhoria contínua dos Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos em todo o mundo.

O GFSI tem como objetivos principais:

- Estabelecer benchmarking e reconhecimento de equivalência dos diferentes Sistemas de Gestão de Segurança do Alimento
- Melhorar a eficiência de toda a cadeia de fornecimento de alimentos
- Fornecer uma única plataforma internacional de partes interessadas para networking, intercâmbio de experiências e de melhores práticas e informações para segurança de alimentos.

Mais informações: www.mygfsi.com



FSSC 22000
FSSC 22000 - October
2011 Issue



BRC GLOBAL STANDARD
BRC GLOBAL STANDARD
FOR FOOD SAFETY ISSUE
7



IFS FOOD STANDARD
IFS Food Standard
Version 6



SQF
SQF CODE 7TH EDITION
LEVEL 2



CANADAGAP
CanadaGAP Scheme
Version 6 Options B, C
and D and Program
Management Manual
Version 6



GLOBALG.A.P.
GLOBALG.A.P. Integrated
Farm Assurance Scheme
version 5, Produce Safety
Standard version 4 and
Harmonized Produce
Safety Standard



BRC GLOBAL STANDARD FOR
STORAGE AND
DISTRIBUTION
BRC Global Standard for
Storage and Distribution
V3



PRIMUSGFS STANDARD
PrimusGFS Standard
(v2.1 – December 2011)



GLOBAL RED MEAT
STANDARD
Global Red Meat
Standard (GRMS) 4th
Edition Version 4.1



GLOBAL AQUACULTURE
ALLIANCE SEAFOOD
Global Aquaculture
Alliance Seafood
BAP Seafood Processing
Standard



IFS PACSECURE
IFS PACsecure, Version 1

ver mais no
site do GFSI

www.mygfsi.com



FSSC 22000

FSSC 22000 - October
2011 Issue



BRC GLOBAL STANDARD

BRC GLOBAL STANDARD
FOR FOOD SAFETY ISSUE
7



IFS FOOD STANDARD

IFS Food Standard
Version 6

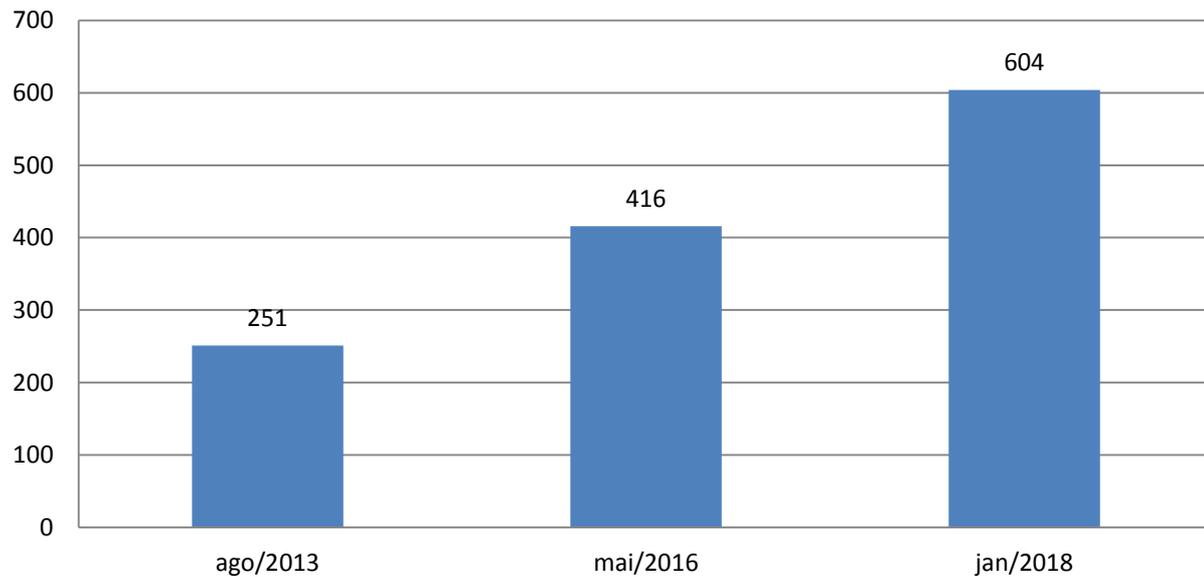


SQF

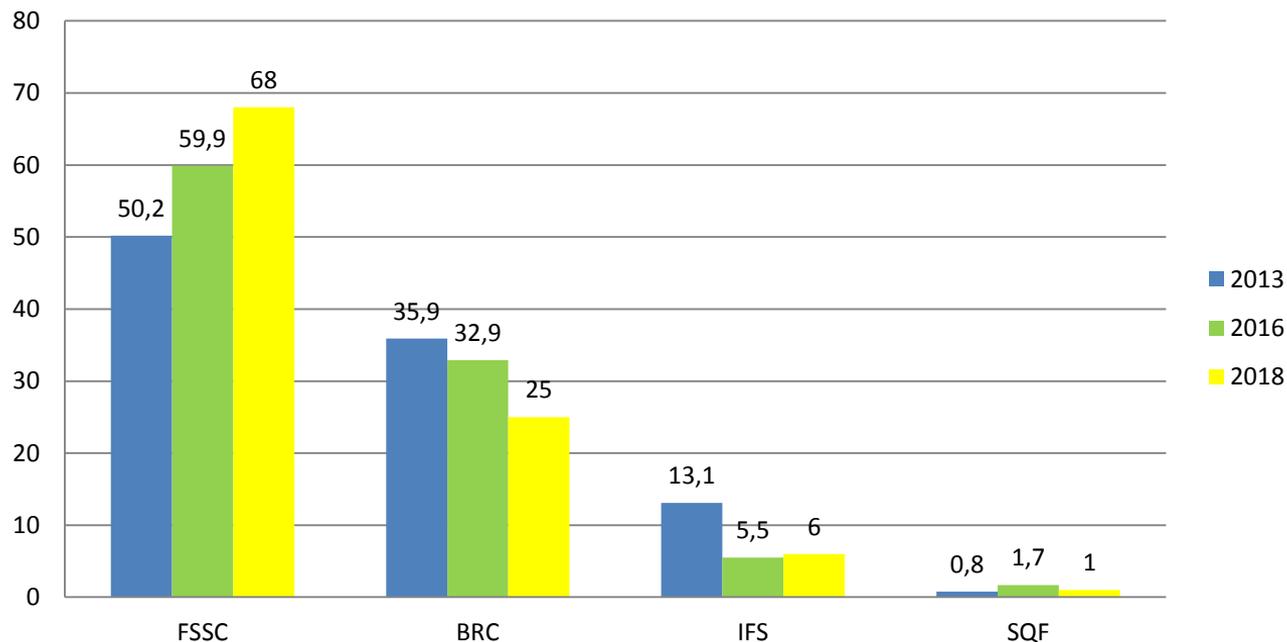
SQF CODE 7TH EDITION
LEVEL 2

PANORAMA DAS CERTIFICAÇÕES NO BRASIL

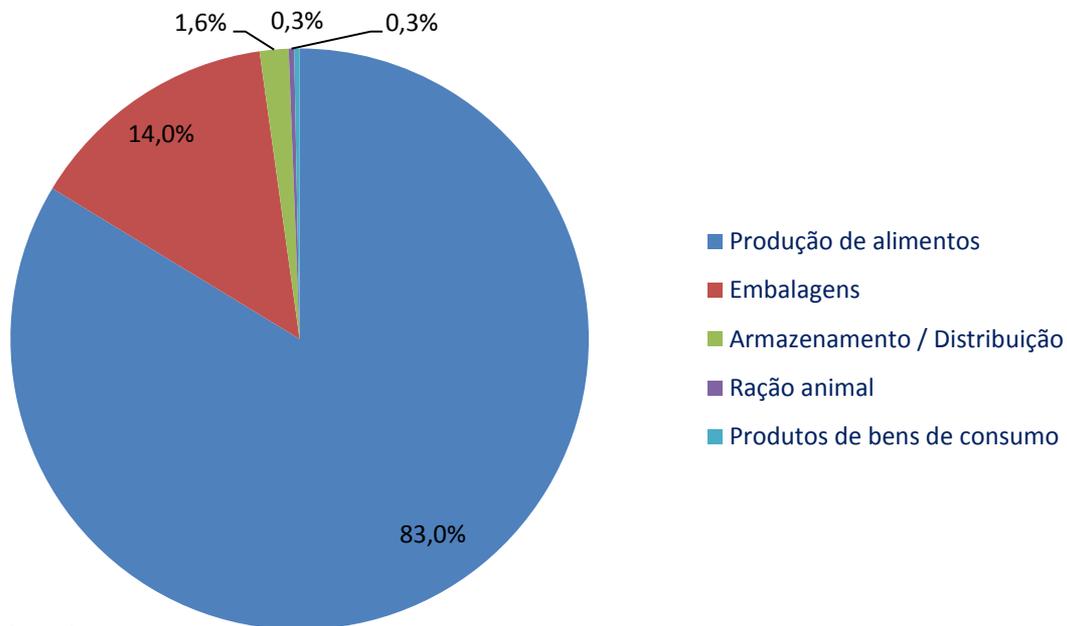
Certificados reconhecidos pelo GFSI - Brasil



Representatividade das Certificações (%)



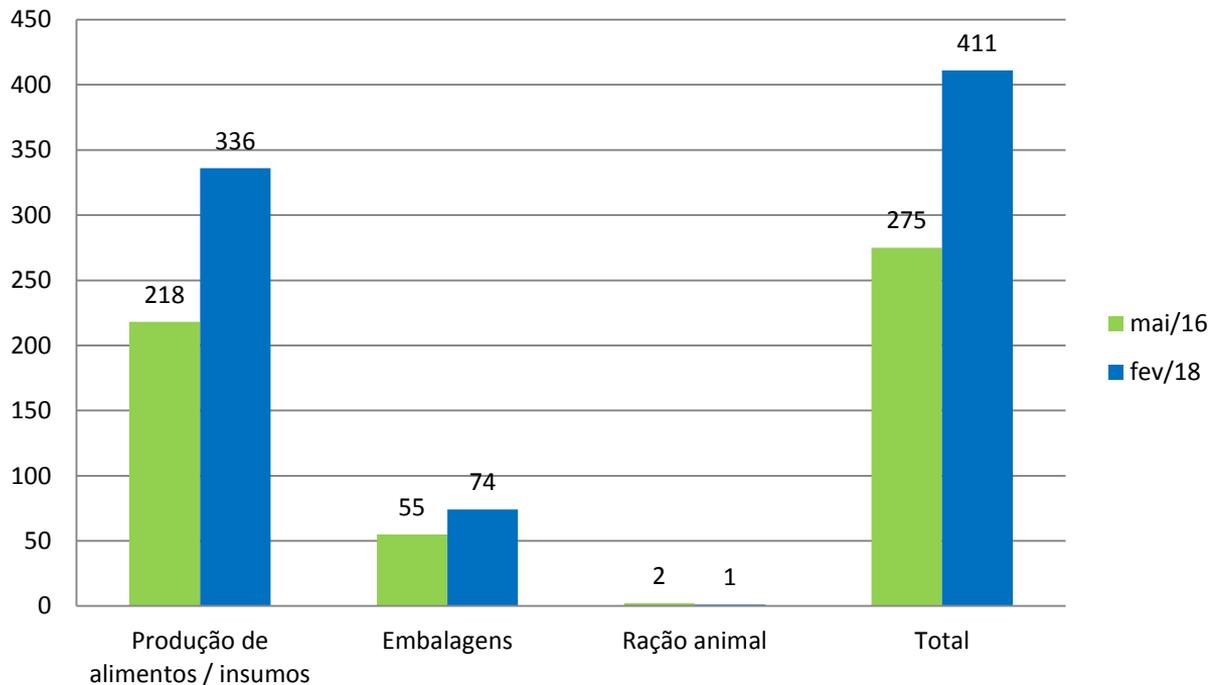
Representatividade dos setores certificados



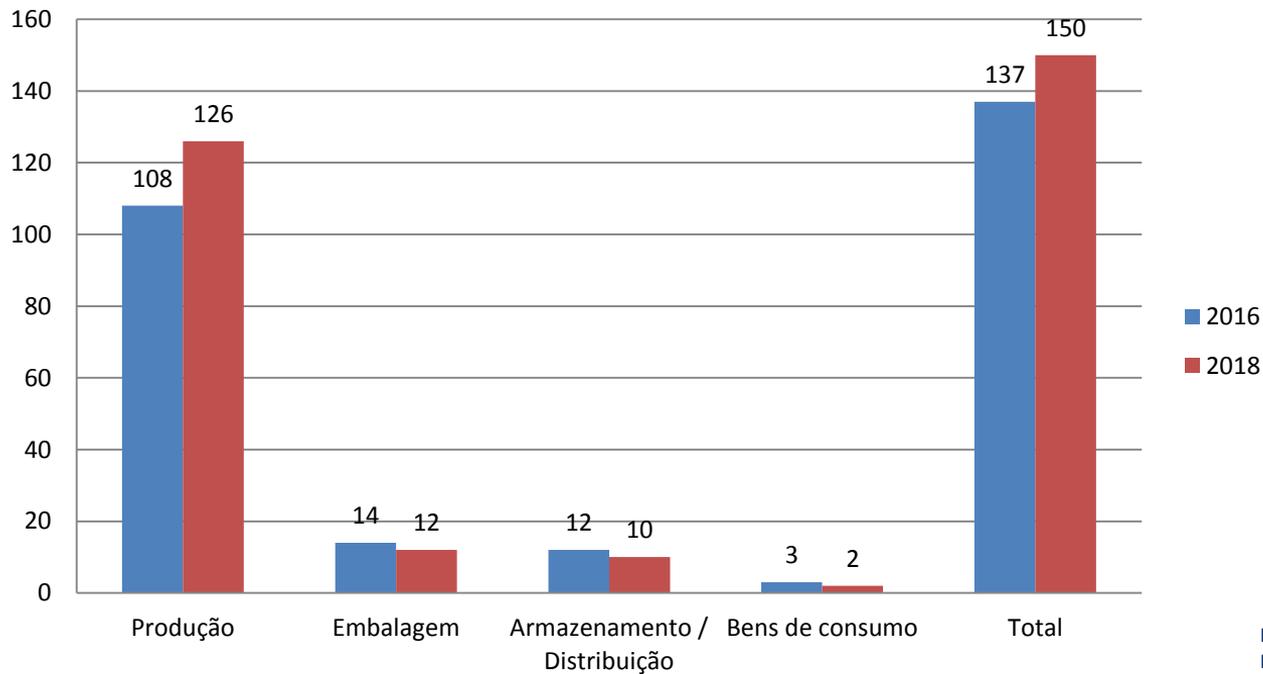
Fonte: Blog Food Safety Brazil
Post: Juliana Levorato (Fev. 2018)

Fonte: Blog Food Safety Brazil
Post: Juliana Levorato (Fev. 2018)

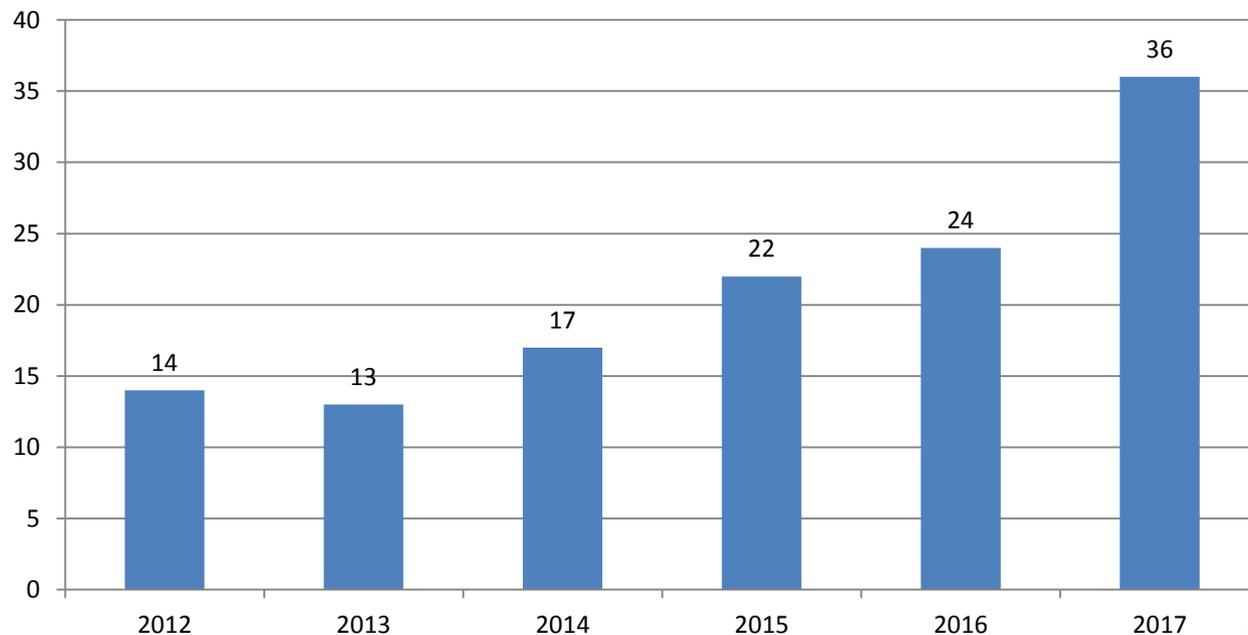
Certificados FSSC 22000 / Escopo



Certificados BRC / Escopo



Certificações IFS



Fonte: Blog Food Safety Brazil
Post: Juliana Levorato (Fev. 2018)

IMPORTÂNCIA E DEMANDA DAS CERTIFICAÇÕES

- Visão e controle 360°C do seu processo;
- Com a certificação, a responsabilidade passa a ser de todos;
- Proporciona maior transparência e segurança quanto à solidez dos controles e sistema de gestão dos fabricantes de alimentos, bebidas e embalagens, visando proteger os negócios e marcas;
- A Alta Direção, passa a ser mais ativa e participante nos assuntos do dia a dia da empresa;
- Manter manipuladores motivados e instruídos quanto à Qualidade e Segurança de Alimentos;
- Mudança de cultura com relação à segurança de alimentos;
- A segurança de alimentos é uma vantagem competitiva. Se a sua empresa obtém uma certificação, o reconhecimento do mercado (clientes, fornecedores, concorrentes e órgãos reguladores) é imediato.

- Big Player como McDonald's, Cargill, Mondelez, Danone, Nestlé, PepsiCo, Unilever, Coca Cola, Auchan, Aeon, US Foods, Cofco, Tyson, possui como requerimento de qualificação para seus fornecedores;
- Impulsionado por um grupo varejistas internacionais como o Carrefour, Tesco, ICA, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart e Delhaize, a aderirem à redução do número de auditorias para seus fornecedores que cumprem requisitos de uma norma reconhecida pela GFSI;
- Regulamentações internacionais, ex: FSMA, REG EC 178/2002 (General Food Law da União Europeia).

PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

1
Aprender

- Adquirir a copia do padrão e estudar
- Treinamento (interpretação da norma)
- Analise as diretrizes apropriadas

2
Revisar

- Fazer auto avaliação em relação ao padrão
- Treinar e montar a equipe
- Definir escopo da auditoria

3
Preparar-se

- Estabelecer os pontos de controle
- Preparar os procedimentos
- Realizar auditoria interna

4**Planejar**

- Auditoria Diagnóstico (Pré auditoria)
- Correção e implementação das NC's levantadas

5**Auditoria e Certificação**

- Agendar auditoria oficial
- Correção de não conformidades
- Emissão do certificado

6**Manutenção**

- Manter os procedimentos
- Agendar auditoria de monitoramento antes da data indicada

- Reunião de abertura - para confirmar o escopo e o processo de auditoria;
- Inspeção das instalações de produção – para entender o processo na pratica;
- Análise de documentos - análise dos sistemas de APPCC e dos sistemas de gestão de qualidade documentados;
- Inspeção das instalações de produção - para analisar a implementação prática dos sistemas e entrevista de pessoal;
- Verificação de rastreabilidade;
- Análise final dos resultados pelos auditores - preparação para a reunião de encerramento;
- Reunião de encerramento - para avaliar os resultados da auditoria com a empresa.

Norma

Gerenciada pela Foundation for Food Safety Certification

- ISO 22000:2005
- ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-3, ISO/TS 22002-4 e etc.
- Requisitos adicionais (Part II - Requirements to obtain Certification)



Módulos adicionais: FSMA for Human Food

- FSSC Global Markets Program

Site: www.fssc22000.com

Escopo

Cat.		Setor da cadeia de suprimentos	PPR
A	A I	Criação de animais para carne / leite / ovos / mel	ISO/TS 22002-3
	A II	Criação de peixes / frutos do mar	
C	C I	Processamento de produto perecível animal	ISO/TS 22002-1
	C II	Processamento de produto perecível vegetal	
	C III	Processamento de produto perecível animal e vegetal	
	C IV	Processamento de produtos estáveis à temperatura ambiente	
D	D I	Produção de alimentos para animais (animal feed)	ISO/TS 22002-6
	D II	Produção de alimentos para pets: cachorros e gatos	
	D III	Produção de alimentos para outros pets	
E	-	Catering	ISO/TS 22002-2
F	F I	Varejo / atacado	BSI/PAS 221
G	G I	Transporte e armazenagem para alimentos perecíveis	NEN/NTA 8059
	G II	Transporte e armazenagem para alimentos estáveis à temperatura ambiente	
I	-	Embalagens e materiais de embalagem	ISO/TS 22002-4
K	-	Produtos (bio)químicos	ISO/TS 22002-1

Requisitos

- Atua em um pilar: Segurança de alimentos
- Apresentada em 8 seções (ISO 22000)



- 1) Objetivo;
- 2) Referência normativa;
- 3) Termos e Definição;
- 4) SGSA;
- 5) Responsabilidade da direção;
- 6) Gestão de recursos;
- 7) Planejamento e produção de produtos seguros
- 8) Validação

Requisitos

- Especificação ISOTS22002
 - 1) Construção e leiaute de edifícios e utilidades associadas;
 - 2) Leiaute das instalações;
 - 3) Suprimento de ar, água, energia e outras utilidades;
 - 4) Serviços de suporte, incluindo descarte de resíduos e efluentes;
 - 5) Adequação de equipamentos e sua acessibilidade;
 - 6) Gestão de materiais;
 - 7) Medidas de prevenção da contaminação cruzada;
 - 8) Limpeza e sanitização;
 - 9) Controle de pragas;
 - 10) Higiene pessoal;



Requisitos

- 11) Disposição dos resíduos;
- 12) Adequação, limpeza e manutenção dos equipamentos;
- 13) Higiene Pessoal e instalações dos funcionários;
- 14) Retrabalho;
- 15) Processo de recolhimento dos produtos;
- 16) Armazenamento;
- 17) Informações do produto/ conscientização do cliente;
- 18) Defesa alimentar, biovigilância e bioterrorismo

- Requisitos adicionais

- 1) Gestão de serviços
- 2) Rotulagem
- 3) Food Defense
- 4) Prevenção de Food Fraud



Dimensionamento do tempo de auditoria (ISO/TS 22003:2013)



- Categoria
- Número de estudos APPCC
- Número de funcionários
- Sistema de Gestão Certificado
- PRP's

Classificação das não conformidade

- Menor: falhas pontuais, ou seja, uma falha isolada de atendimento de um requisito especificado;
- Maior: não atendimento completo a um requisito ou caracterizado por uma falha sistêmica;
- Crítica: nova classificação no esquema FSSC 22000, representa uma falha grave, em que a segurança dos alimentos é impactada diretamente ou há evidências que demonstram que a legalidade e / ou a integridade da certificação estão ameaçadas.



Ciclo

3 anos

- Auditoria Inicial (Fase 1 e Fase 2)
- Auditoria de Manutenção
- Auditoria de Manutenção (Não anunciada)
 - Horário de auditoria
 - Férias coletivas / sazonalidade
 - Recusa da auditoria não anunciada



Norma

Gerenciada por International Featured Standards

- IFS Food 6.1
- IFS Logistics
- IFS Global Market Logistics
- IFS Broker
- IFS HPC
- IFS PAC Secure
- IFS Food Store
- IFS Global Markets Food



www.ifs-certification.com

Escopo de certificação

Categorias		
Produto		Tecnológico
1- Carne vermelha, branca, carne de aves e derivados de carne	7 – Produtos Combinados	A – Esterilização
2 – Pescados e derivados	8 - Bebidas	B – Pasteurização
3 – Ovos e derivados	9 – Óleos e gorduras	C – Produtos processados
4 – Produtos Lácteos	10 – Produtos secos, outros ingredientes e suplementos	D – Sistemas/ Tratamentos para manter integridade e/ou segurança
5 – Frutas e Verduras	11 – Alimentos para Animais	E – Sistema/ Tratamento para prevenir a contaminação do produto
6 – Produtos de confeitaria, grãos cereais, produtos de panificação e massas industriais, lanches		F – Sistemas/Tratamentos para qualquer outro processo não listado em A, B, C e E



Requisitos

- Atua em três pilares: qualidade em produtos, processos e segurança de alimentos
- Apresentada em 6 seções:
 - 1) Responsabilidade de Alta direção;
 - 2) Gestão da qualidade e segurança de alimentos;
 - 3) Gestão de recursos;
 - 4) Planejamento e processo de produção;
 - 5) Medição, Análises, Melhorias;
 - 6) Food Defense e Inspeções externas



Dimencionamento do tempo de auditoria



- Número total de pessoas;
- Número de escopos de produtos;
- Número de etapas de processo.

* Esta ferramenta está disponível no site www.ifs-certification.com

Pontuação

Resultado	Explicação	Pontos
A	Cumpre totalmente	+ 20
B	Cumpre quase totalmente	+ 15
C	Pequena parte do requisito está implementada	+ 5
D	Requisito não implementado	- 20
Maior	Falha substancial no atendimento dos requisitos da Norma ou com sério perigo para a saúde	- 15% dos pontos totais possíveis
KO	Requisito KO* não está implementado	- 50% dos pontos totais possíveis

* Itens 1.2.4 (Responsabilidade da direção), 2.2.3.8.1 (Monitoramento de PCC); 3.2.1.2 (Higiene Pessoal), 4.2.1.2 (Especificações de MPs), 4.2.2.1 (Cumprimento da formulação), 4.12.1 (Gestão de material estranho), 4.18.1 (Rastreabilidade), 5.1.1 (Auditorias internas), 5.9.2 (Recolhimento e recall), 5.11.2 (Ações corretivas)



Pontuação e concessão de certificado



Resultado	Situação	Ação da empresa	Certificado
1 ou + KO	Não aprovada	-	Não
> 1 NC Maior e/ou <75%	Não aprovada	-	Não
1NC Maior e \geq 75%	Não aprovada, a menos que novas medidas tenham sido tomadas após auditoria de acompanhamento	Plano de ação e auditoria de acompanhamento	Sim, nível básico (caso a NC Maior tenha sido tratada)
Entre 75 e 95%	Aprovado no nível básico	Plano de ação	Sim, nível básico
Maior que 95%	Aprovado no nível superior	Plano de ação	Sim, nível superior

*NC Maior - envio do plano de ação completo dentro de 2 semanas do recebimento do relatório preliminar.

Ciclo

1 ano

- Auditoria Inicial
- Auditoria de renovação (período indicado no certificado)

* Empresa certificada IFS receberá um aviso do portal de auditoria IFS on-line três meses antes do vencimento da certificação.



IFS audit software auditXpress

- Ferramenta de auto avaliação
- Avaliação automatizada dos resultados da auditoria
- Geração automatizada de um relatório de auditoria padronizado e exportação para o Word.

Norma

Gerenciada por British Retail Consortium

- BRC Global Standard for Food Safety 7ª ed.
- BRC S&D,
- BRC Packaging
- BRC Agent and Brokers
- BRC Consumer products
- BRC retails

- BRC Global Market



Módulos voluntários: Trade Goods, Gestão de materiais alimentares para alimentação animal, GlobalG.A.P Cadeia de Custódia, Garantia da Cadeia de Suprimento de Carne, Módulo AOECs para Alimentos Sem Glúten, Cultura da segurança de alimentos, FSMA Preparação de controles preventivos

Escopo de certificação



Cat. Nº	Descrição da categoria	Condições de armazenagem
1	Carne vermelha crua	Refrigerado, congelado
2	Carne de aves crua	Refrigerado, congelado
3	Produtos preparados crus (carne e vegetarianos)	Refrigerado, congelado
4	Produtos de peixe cru e preparações	Refrigerado, congelado
5	Frutas, legumes e nozes	Fresco
6	Preparados de frutas, legumes e nozes	Refrigerado, congelado
7	Leite, ovo líquido	Refrigerado, congelado, ambiente
8	Produtos cozido de carne / peixe	Refrigerado, congelado
9	Carne e peixe cru, curado e / ou fermentado	Refrigerado
10	Refeições prontas e sanduíches; sobremesas prontas para consumo	Refrigerado, congelado
11	Ácido baixo/alto em latas/vidros	Ambiente
12	Bebidas	Ambiente
13	Bebidas alcoólicas e produtos fermentados / preparados	Ambiente
14	Panificadora	Ambiente, congelado
15	Alimentos e ingredientes secos	Ambiente
16	Confeitaria	Ambiente
17	Cereais de café da manhã e lanches	Ambiente
18	Óleos e gorduras	Ambiente

Requisitos



- Atua em três pilares: qualidade, legalidade e segurança de alimentos.
- Apresentada em 7 seções:
 - 1) Comprometimento da Alta direção;
 - 2) Plano de Segurança de Alimentos – APPCC;
 - 3) Sistema de Segurança de alimentos e gestão da qualidade;
 - 4) Normas da Unidade;
 - 5) Controle de produtos;
 - 6) Controle de processos;
 - 7) Funcionários.

Dimensionamento da auditoria



- Número de empregados;
- Tamanho da unidade de produção - incluindo instalações de armazenamento no local;
- Número de estudos de APPCC incluídos no escopo

	Audit duration in hours based on 1-3 HACCP studies (X)			Corresponding minimum time within production environment in hours (V)		
Nº employees	Size of manufacturing facility			<10K sq.m	10K-25K sq.m	>25K sq.m
	<10K sq.m	10K-25K sq.m	>25K sq.m			
1 – 50	16	16	18	8	8	9
50 – 500	18	20	24	9	10	12
500 – 1500	20	24	28	10	12	14
> 1500	20	28	32	10	14	16

Classificação de Não Conformidade



- **Critica:** Quando há uma falha crítica no cumprimento da segurança alimentar ou uma questão jurídica;
- **Maior:** Quando há uma falha substancial no atendimento às exigências de alguma cláusula da Norma ou for identificada uma situação que, com base na prova objetiva disponível, levante dúvida significativa quanto à conformidade do produto que está sendo fornecido;
- **Menor:** Quando uma cláusula não foi totalmente atendida, mas, com base em provas objetivas, a conformidade do produto não está em dúvida.

Pontuação e obtenção de certificado



Resultado	Nº de NCs			Ação Corretiva	Frequência de auditorias
	Crítica	Maior	Menor		
AA	-	-	0 a 5	Evidência objetiva em 28 dias (90 dias para auditoria Inicial)	Anual*
A	-	-	6 a 10		
B	-	-	11 a 16		
	-	1	0 a 10		
C	-	-	17 a 24	Revisita em 28 dias	Semestral*
	-	1	11 a 16		
D	-	2	0 a 10		
	-	-	25 a 30		
Não certif.	-	1	17 a 24	Certificado não é obtido. Necessária nova auditoria	-
	-	2	11 a 16		
	1 ou +	-	-		
	-	-	31 ou +		
	-	1	25 ou +		
	-	2	17 ou +		
	-	3 ou +	-		

* Respectivamente 18 e 12 meses para sites que manuseiam apenas produtos de consumo

Ciclo

1 ano

- Auditoria Inicial

- Auditoria de renovação (período indicado no certificado)

*Frequência será de 6 ou 12 meses e depende do desempenho da empresa em uma auditoria.



Opção de auditorias Não Anunciadas: oferecem às empresas a oportunidade de demonstrar a maturidade de seus sistemas de qualidade.

Notas: notas AA+, A+, B+, C+ ou D+

CUSTOS DE CERTIFICAÇÃO

Escopo de certificação

Empresa: Dolce Vita

Aplicando pela primeira vez

Produção de Açúcar Cristal

1 estudo de HACCP

1 linha de produção

<10.000 metros quadrados

50 funcionários sendo: 1º turno: 15 / 2º turno: 15/ 3º turno 15 / Administrativo: 5

Programa	Tempo (HD)			Taxa do Esquema/ano	Total (R\$)
	Ano 1	Ano 2	Ano 3		
BRC	2.25	2.25	2.25	GBP 125	13.500,00 a 18.500,00
FSSC 2000	2.5	1.5	1.5	GBP 215	11.000,00 a 16.000,00
IFS	2.0	2.0	2.0	EUR 200	12.000,00 a 17.000,00

OBRIGADA

For more information, please visit our website:

www.controlunion.com
certifications@controlunion.com.br

2015 Control Union ©

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or published in any form whatsoever, electronically, mechanically, by photocopying or by recording in any other way, without the prior written permission of the publisher.

Disclaimer

Every effort has been made to ensure that the information in this publication is accurate at the time of publication. However, no rights can be obtained from the content of this publication. Control Union reserves the right to make changes without prior notice.

