

# Como escolher o esquema ou norma a se certificar?

Juliani Arimura Kitakawa

29 May 2018

# Como escolhemos um produto?

# Qual é a melhor opção?

---



qual é a melhor norma de segurança de alimentos|



Pesquisa Google

Estou com sorte

Disponibilizado pelo Google em: [English](#)

Home Sobre FSB Colunistas Eventos Contato



**FOOD SAFETY BRAZIL**  
SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Assine nossa Newsletter

Post Similar Posts




## Que norma de certificação escolher?

No VI Encontro da sbCTA , dias 30 e 31/05/17, com o tema "Expectativas, desafios e demandas", o palestrante Fernando Ubarana, da Nestlé, introduziu seu tema com as perguntas: Estamos em busca de uma certificação ou uma referência para o estabelecimento de um SGSA consistente e que traga benefícios reais para a nossa organização? Quais os fatores que influenciam a escolha da Norma de Certificação? Há internos e externos: cultura (normas técnicas ou com elementos de gestão), requisitos internos (diferentes estruturas das normas com bases técnicas de PPR's fortes), tipos de produtos (cárneos que exportam optam nesse setor pela norma BRC), integração com outros sistemas de gestão (alimentos é um dos aspectos do sistema de gestão),

# Qual é a melhor opção?

☰ CATEGORIAS **ZOOM** Procure por produtos, marcas e nomes 🔍 [ATIVAR ZOOM GARANTE](#) [Entrar](#)

## TV

Filtros mais acessados:



Smart TV (296)



43" (40)



32" (62)



Samsung (91)



LG (98)

Todos os  
**402**  
produtos

[VER TODOS](#)

Do que você precisa?

### Preço

até R\$ 500, R\$ 500 a R\$ 1.000, R\$ 1.000 a R\$ 1... [VER TUDO](#)

### Marca

Samsung, LG, Sony, Philips, Semp Toshiba, Pa... [VER TUDO](#)

### TV ou Smart TV

Smart TV, TV sem Smart [VER TUDO](#)

### Tamanho da Tela

32", 40", 43", 48", 49", 50" [VER TUDO](#)

Tá na dúvida? Nossos Especialistas dão a dica:



As 15 Melhores TVs e Smart TVs em 2018

## Qual é a melhor opção?



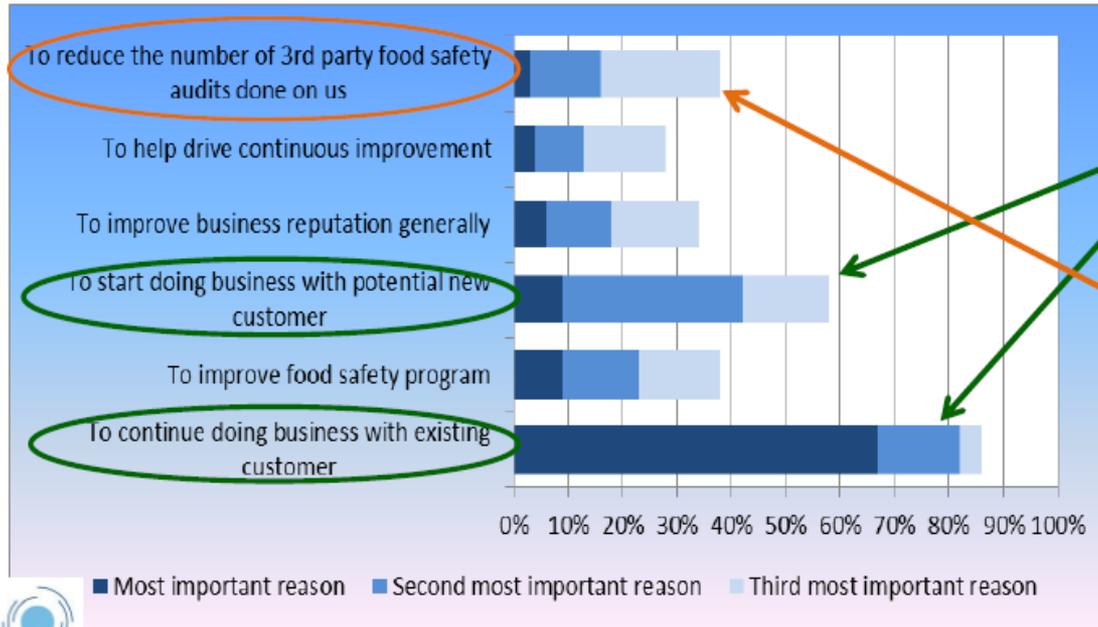
Aconselhamento, indicação, intercambio de informações com colegas, concorrentes, consultores...

**Por que preciso me certificar?**

# Contexto



### Reasons for becoming certified



Primary Factor  
 > Customer requirement

Secondary Factor  
 > Reducing the number of Food Safety Audits



The results from this study will be submitted for publication in a peer reviewed scientific publication.



O que devemos considerar?

## Algumas considerações...

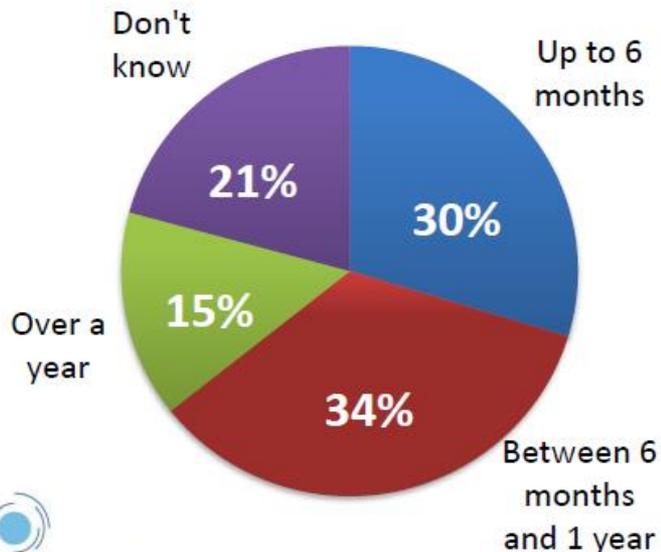
---

<b>Similaridade</b>	Já tenho alguma certificação? Ex. ISO 9001, HACCP
<b>Experiência Prévia</b>	Sou auditado por algum cliente com base em alguma norma?
<b>Familiaridade</b>	Tenho melhor entendimento de alguma norma?
<b>Requisito de cliente</b>	Um cliente importante tem preferência por alguma norma?
<b>Custo</b>	qual é o custo de certificação e manutenção de um certificado para cada esquema? Qual norma tenho mais disponibilidade entre certificadoras no Brasil?
<b>Concorrência</b>	O que meus concorrentes estão fazendo?
<b>Recursos de apoio</b>	Guias, manuais, consultores, ferramentas

# Em quanto tempo as empresas conseguem a certificação? Estudo de Eficácia GFSI 2013-2014

## ⑦ Time for Certification

Length of time to become certified:



For **64%** >> process of becoming certified took **a year or less**

**Longer** on average in **North America** than other regions

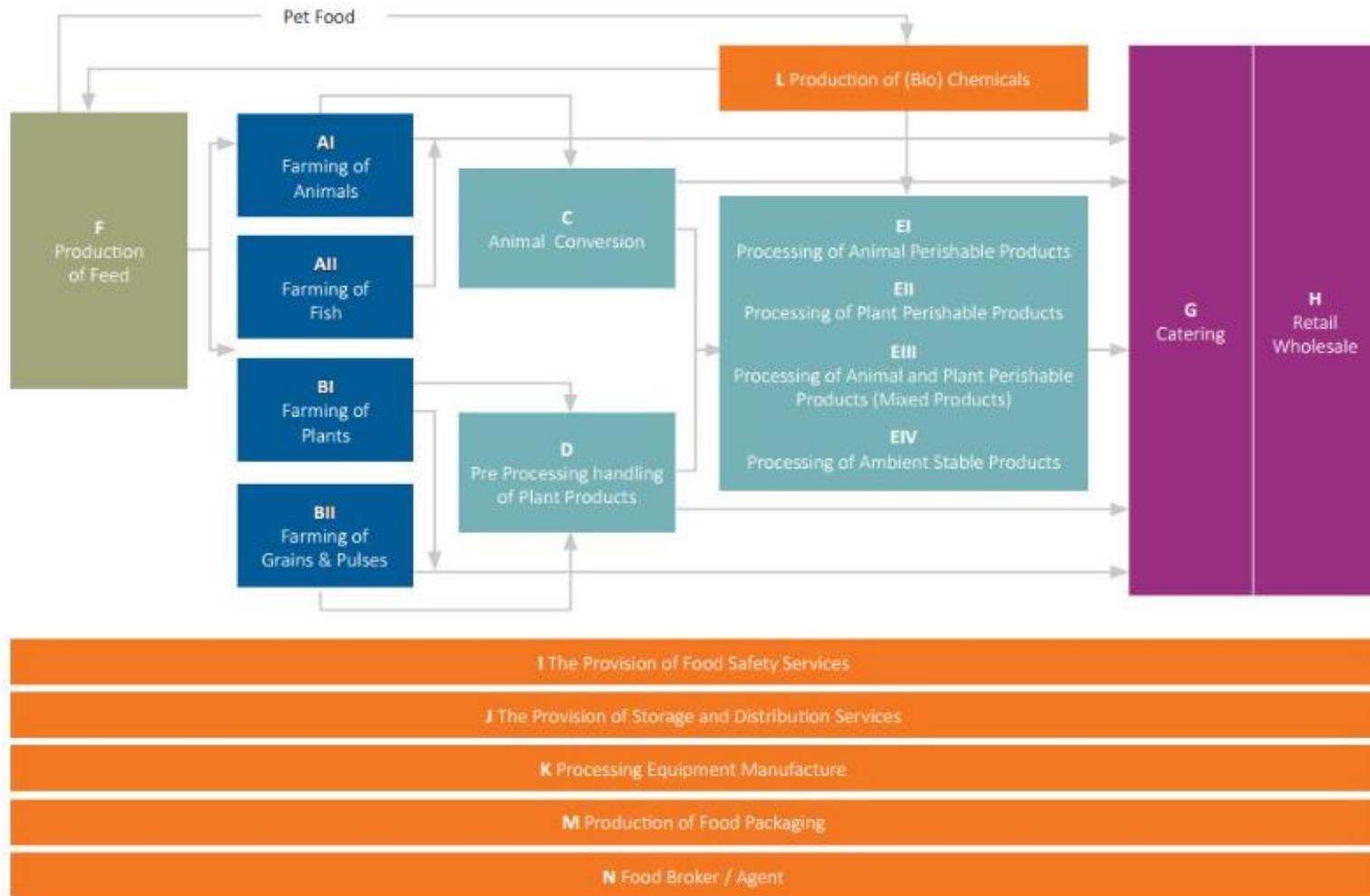


The results from this study will be submitted for publication in a peer reviewed scientific publication.



**O que as normas tem em comum?**

# Escopos de aplicação das normas reconhecidas



# Normas reconhecidas pela GFSI x Setores

- ALL
- AI - FARMING OF ANIMALS
- AII - FARMING OF FISH
- BI - FARMING OF PLANTS
- BII - FARMING OF GRAINS AND PULSES
- C - ANIMAL CONVERSION
- D - PRE PROCESSING HANDLING OF PLANT PRODUCTS
- EI - PROCESSING OF ANIMAL PERISHABLE PRODUCTS
- EII - PROCESSING OF PLANT PERISHABLE PRODUCTS
- EIII - PROCESSING OF ANIMAL AND PLANT PERISHABLE PRODUCTS (MIXED PRODUCTS)
- EIV - PROCESSING OF AMBIENT STABLE PRODUCTS
- F - PRODUCTION OF FEED
- J - PROVISION OF STORAGE AND DISTRIBUTION SERVICES
- L - PRODUCTION OF (BIO) CHEMICALS
- M - PRODUCTION OF FOOD PACKAGING
- N - AGENTS AND BROKERS



# Normas reconhecidas – indústria de alimentos

- ALL
- AI - FARMING OF ANIMALS
- AII - FARMING OF FISH
- BI - FARMING OF PLANTS
- BII - FARMING OF GRAINS AND PULSES
- C - ANIMAL CONVERSION
- D - PRE PROCESSING HANDLING OF PLANT PRODUCTS
- EI - PROCESSING OF ANIMAL PERISHABLE PRODUCTS
- EII - PROCESSING OF PLANT PERISHABLE PRODUCTS
- EIII - PROCESSING OF ANIMAL AND PLANT PERISHABLE PRODUCTS (MIXED PRODUCTS)
- EIV - PROCESSING OF AMBIENT STABLE PRODUCTS
- F - PRODUCTION OF FEED
- J - PROVISION OF STORAGE AND DISTRIBUTION SERVICES
- L - PRODUCTION OF (BIO) CHEMICALS
- M - PRODUCTION OF FOOD PACKAGING
- N - AGENTS AND BROKERS

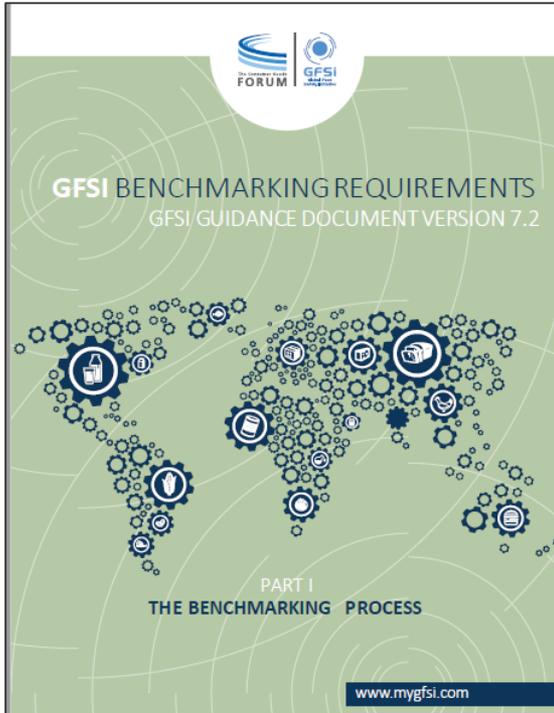
 <p>PRIMUSGFS STANDARD PrimusGFS Standard (v2.1 – December 2011)</p>	 <p>FSSC 22000 FSSC 22000 - October 2011 Issue</p>	 <p>SQF SQF CODE 7TH EDITION LEVEL 2</p>	 <p>BRC GLOBAL STANDARD BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7</p>
 <p>IFS FOOD STANDARD IFS Food Standard Version 8</p>			

## Recomendações da GFSI – consulta às partes interessadas

- A) Embora isso contrarie o princípio de trabalhar dentro da estrutura de GFSI de aceitação de qualquer programa de certificação reconhecido, os principais clientes podem ter preferência por um programa de certificação ou outro.
- B) Os prestadores de serviços técnicos podem fornecer bons conselhos: pergunte sobre a experiência dos vários programas de certificação.
- C) Pergunte ao Organismo de Certificação, quais insights eles podem fornecer no processo de auditoria?
- D) Os próprios proprietários do programa de certificação (CPOs) fornecerão informações adicionais.
- E) As autoridades governamentais locais também podem ter sua opinião.



# Requisitos de Benchmarking – Equivalência - GFSI



## **SECTION 1: HACCP OR HAZARD BASED REQUIREMENTS**

TABLE I: HACCP REQUIREMENTS

## **SECTION 2: FOOD SAFETY MANAGEMENT REQUIREMENTS**

TABLE I: FOOD SAFETY MANAGEMENT REQUIREMENTS

## **SECTION 3: GOOD INDUSTRY SECTOR PRACTICE REQUIREMENTS**

TABLE I: GOOD MANUFACTURING PRACTICE REQUIREMENTS

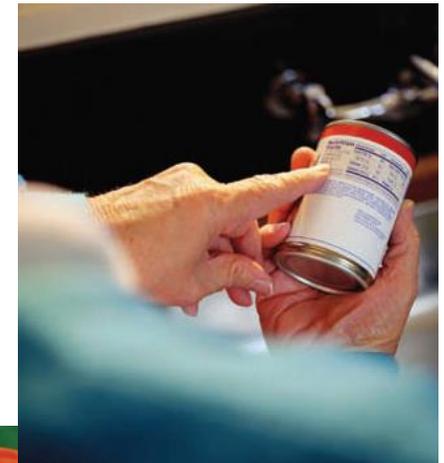
## Seção I - HACCP

- HACCP com base nos princípios do Codex Alimentarius
- Atualização / controle mudanças
- Definição de escopo por produto ou categoria de produtos, linhas e locais de processo
- Documentação aplicável



## Seção II – Gestão de Segurança de alimentos

- Sistema documentado, implementado, mantido e com melhoria contínua
- Manual e Política de Segurança de Alimentos
- Responsabilidade, comprometimento e análise crítica da Direção
- Gestão de recursos
- Requisitos de documentação
- Auditoria interna
- Ações corretivas / Controle de não conformidades
- Liberação de produto
- Aquisição
- Controle de equipamentos de monitoramento e medição
- Food Defence
- Food Fraud
- Rotulagem e análises de produto
- Gestão de Alergênicos
- Monitoramento ambiental
- Legislação



## Seção III- Boas Práticas de Fabricação

- Instalação, localização, Projeto, Edificações, Layout, Fluxo de Processo
- Equipamentos
- Manutenção
- Vestiários e Sanitários
- Controle de contaminação física, química e biológica
- Segregação, prevenção de contaminação cruzada
- Gestão de Estoques
- Qualidade da água e utilidades
- Gestão de resíduos
- Controle de pragas
- Transporte
- Higiene pessoal, uniformes, controle de saúde dos colaboradores
- Capacitação
- Embalagem e estocagem.



**O que as normas tem de diferente?**

## Diferenças entre as normas

### Descrição de requisitos

Prescritivos	Interpretativos
Lista de Verificação	Texto corrido

### Critérios de aprovação

Classificação de não conformidades	Porcentagem de Atendimento
Aprovado/ Reprovado	Por Grau Por Nível

### Prazos e Validade

3 anos	1 ano
--------	-------

Regras para prazos dos acompanhamentos ou para data limite de avaliação

## Duração / Custo

Empresa **A** – 320 colaboradores / 6500m<sup>2</sup>/ 10 planos – 4 categorias

Norma	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Total
<b>FSSC</b>	6,75	3,25	3,25	<b>13,25</b>
<b>BRC</b>	3,75	3,75	3,75	<b>11,25</b>
<b>IFS</b>	3,75	3,75	3,75	<b>11,25</b>

Empresa **B** – 2000 colaboradores / 32000m<sup>2</sup>/ 3 planos – 3 categorias

Norma	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Total
<b>FSSC</b>	7,0	3,25	3,25	<b>13,5</b>
<b>BRC</b>	4,5	4,5	4,5	<b>13,5</b>
<b>IFS</b>	5,5	5,5	5,5	<b>16,5</b>

Empresa **C** – 370 colaboradores / 20000m<sup>2</sup>/ 1 plano – 1 categoria

Norma	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Total
<b>FSSC</b>	4,75	2,25	2,25	<b>9,25</b>
<b>BRC</b>	3,0	3,0	3,0	<b>9,0</b>
<b>IFS</b>	2,75	2,75	2,75	<b>8,25</b>

# BRC – Global Standard For Food Safety



- Grupo de Varejistas Britânicos – marca própria - 1998
- British Retail Consortium → Global Standard
- Aplicação:
  - produção de alimentos processados
  - produtos primários destinados ao consumo final
  - ingredientes para uso em restaurantes, empresas de “catering” e indústrias de alimentos
- Outros padrões
  - Embalagens para Alimentos – BRC Packaging
  - Armazenamento e Distribuição – BRC Storage & Distribution
  - Representante de vendas / trader – BRC Broker
  - Bens de Consumo – BRC Consumer Products



# BRC – Global Standard For Food Safety

## Princípios do BRC – Global Standard for Food Safety – Issue 7 (2015)

- Requisitos Fundamentais
- Requisitos Normativos
- Conteúdo:
  - Seção 1: Comprometimento da Alta Direção
  - Seção 2: Plano de Segurança de Alimentos – HACCP
  - Seção 3: Sistema de Gestão de Qualidade e Segurança de Alimentos
  - Seção 4: Padrões da planta
  - Seção 5: Controle de Produto
  - Seção 6: Controle de Processo
  - Seção 7: Pessoal

Versão 8 – publicação em Agosto/18 e início a partir de fevereiro/19

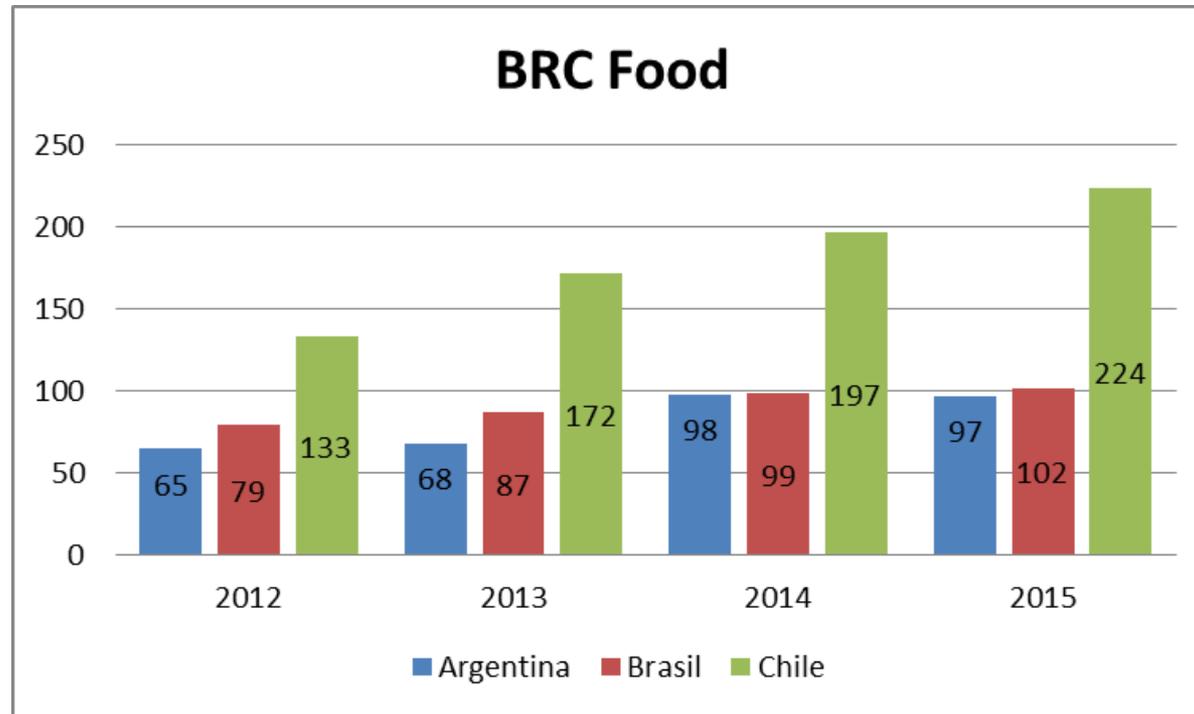


# CERTIFICADOS EMITIDOS BRC Food

**BRF Food – 20373 (2018)**

**Brasil – Food – 121**

**Packaging - 17**



Fonte: BRC

## IFS – International Featured Standards



- IFS é uma entidade formada por varejistas (Alemanha e França), que desenvolveu padrões para certificação de produtos embalados, destinados ao mercado
- IFS Food version 6.1 com o check list que contém 6 capítulos:
  - Responsabilidade da Direção
  - Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos
  - Gerenciamento de Recursos
  - Planejamento e Processo de Produção
  - Métodos, Análises e Melhorias
  - Food Defense e Inspeções Externas
- Critérios de Aprovação:
  - Higher Level (95-100%)
  - Foundation Level (75-94%)
  - Failed (< 75%)
- Versão 7 – publicação Q4/ 2018  
implementação -Setembro/2019



## Números IFS

<b>Norma</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>Food</b>	<b>13.832</b>	<b>14.736</b>	<b>15.629</b>	<b>16689</b>
<b>Logistics</b>	<b>1.333</b>	<b>1.604</b>	<b>1.835</b>	<b>2081</b>
<b>Broker</b>	<b>730</b>	<b>829</b>	<b>1.019</b>	<b>1312</b>
<b>Cash &amp; Carry</b>	<b>640</b>	<b>627</b>	<b>720</b>	<b>751</b>
<b>HPC</b>	<b>146</b>	<b>171</b>	<b>211</b>	<b>257</b>
<b>PACSecure</b>	<b>38</b>	<b>82</b>	<b>129</b>	<b>165</b>
<b>TOTAL</b>	<b>16.719</b>	<b>18.049</b>	<b>19543</b>	<b>21200</b>

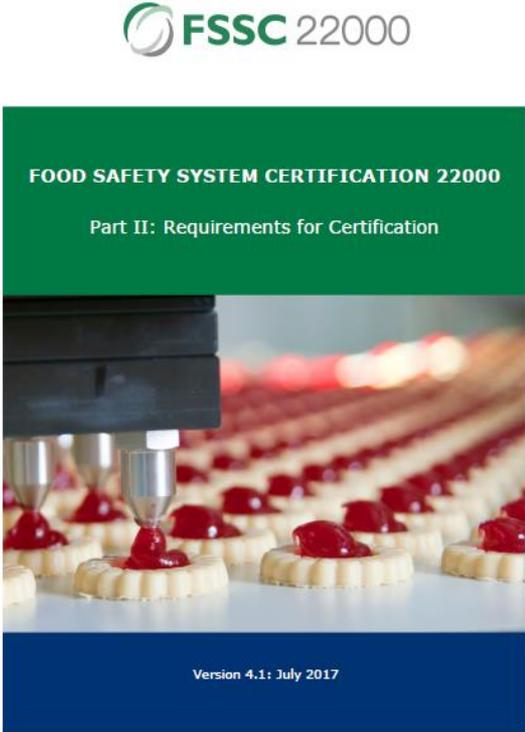
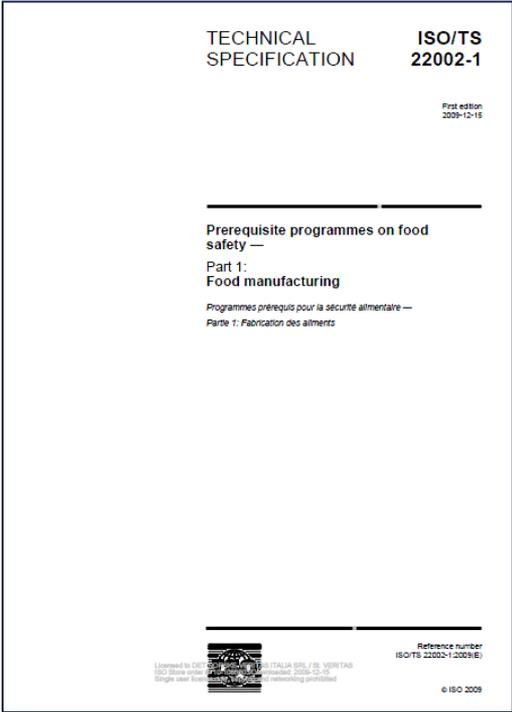
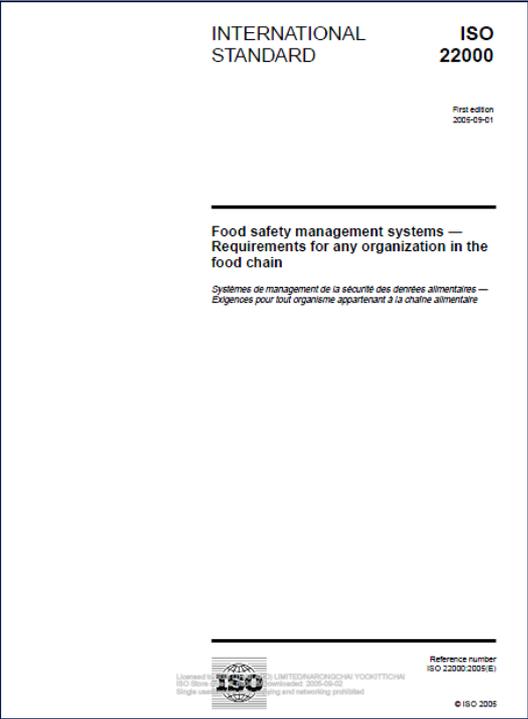
IFS – Maio/2018

# CERTIFICADOS EMITIDOS IFS - Brasil



Ano	2014	2015	2016	2017
Food	17	22	24	36

# FSSC 22000 para Fabricantes de Alimentos



- Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos
  - Estrutura de Sistema de Gestão baseada na ISO 9001 mais requisitos de segurança de alimentos PPR´s (programas pré-requisito, como Boas Práticas de Fabricação) e HACCP.
- Toda cadeia produtiva de alimentos: Indústria de Alimentos, ingredientes, Produção Primária, Restaurantes, lanchonetes, Redes de Varejo, Supermercados, Equipamentos para Indústria de Alimentos, Insumos para a cadeia de alimentos, prestadores de serviços (controle de pragas, limpeza)
- Elementos Chave
  - Comunicação Interativa - Sistema de Gestão
  - Programas Pré-Requisitos
  - Princípios de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)



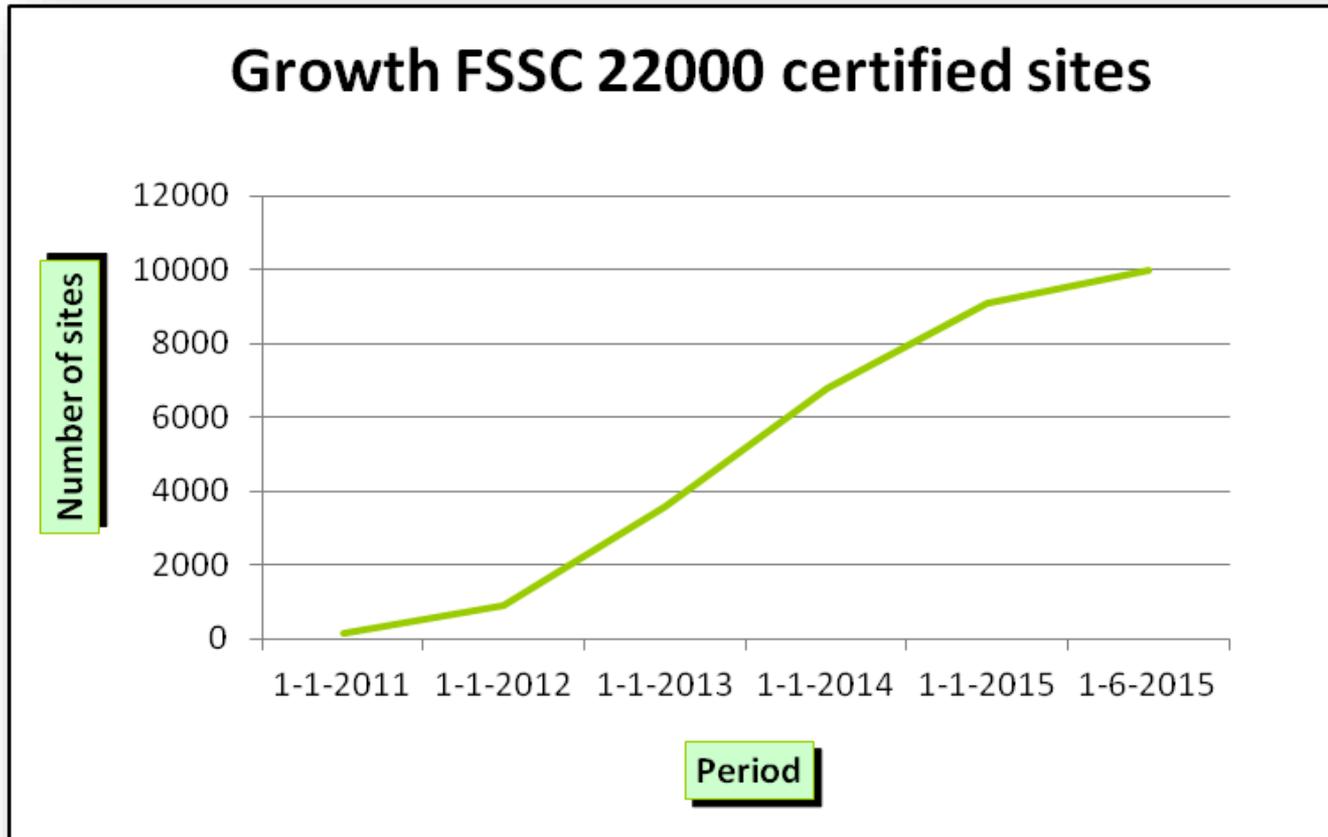


# ISO TS 22002-1

## Requisitos para:

- Construção, layout e facilidades
- Premissas de projeo, espaço físico e instalações sanitárias
- Utilidades (ar, água e energia)
- Atividades de suporte (resíduos)
- Adequação de Equipamentos
- Aquisição
- Prevenção de Contaminação Cruzada
- Limpeza e Sanitização
- Controle de Pragas
- Higiene Pessoal
- Retrabalho
- Recolhimento de Produto
- Estocagem
- Informações do produto, alertas ao consumidor
- Food Defense, Biovigilância, Bioterrorismo



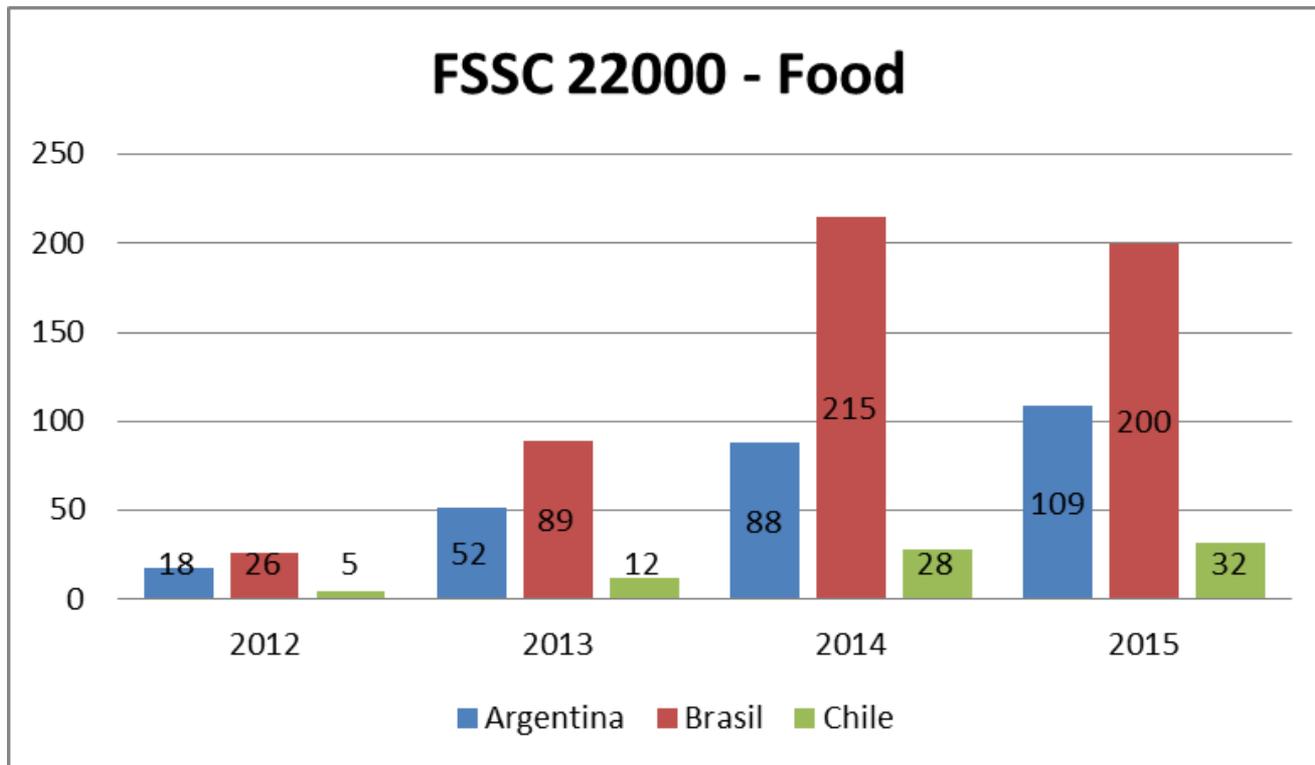


Fonte: Robert Readell FSSC-  
Nov. 2015

# CERTIFICADOS EMITIDOS FSSC 22000

**FSSC 22000 – Food 17.132 (2018)**

**Brasil – Food – 375      Packaging - 81**



Fonte: FSSC 22000

## TOP 25 GLOBAL FOOD BRANDS // GFSI CERTIFICATION SCHEMES

Rank	Company	GFSI Scheme
1	Nestle	FSSC
2	PepsiCo, Inc.	FSSC
3	The Coca-Cola Company	FSSC
4	Archer Daniels Midland Company	SQF, BRC, FSSC
5	Anheuser-Busch InBev	BRC
6	JBS SA	BRC
7	Mondelez International	FSSC
8	SABMiller	FSSC
9	Tyson	BRC
10	Cargill	FSSC
11	Unilver	FSSC
12	Mars	FSSC
13	Danone	FSSC
14	Heineken	FSSC
15	Kirin Brewery Co.	FSSC
16	Lactalis	FSSC, BRC
17	Suntory	FSSC
18	Kraft Foods Group	FSSC
19	Asahi Breweries	FSSC
20	Diageo	FSSC
21	General Mills Inc.	FSSC, BRC
22	BRF Brasil Foods	BRC
23	Kellogg Company	BRC, SQF
24	Ajinomoto	FSSC, BRC
25	Carlsberg	FSSC, BRC, IFS

Source: Food Engineering <http://www.foodengineeringmag.com>

## Conclusões e considerações finais

- Não existe uma norma melhor ou mais fácil que outra
- Opte pela norma que mais se alinhe a sua cultura, linguagem e estratégia de sua organização
- Leia as normas!!!
- Em geral o preço das certificações não variam muito de norma para a norma, na dúvida, faça orçamentos para comparação
- Considere a opinião de seus stakeholders – clientes, concorrentes, consultores, outras unidades...
- Faça uma auditoria de diagnóstico na(s) norma(s) escolhida



# Juliani Arimura Kitakawa

Gerente de Alimentos e Bebidas

[juliani.kitakawa@dnvgl.com](mailto:juliani.kitakawa@dnvgl.com)

+55 11 3305 3354

+55 11 9 87814259

[www.dnvgl.com](http://www.dnvgl.com)

**SAFER, SMARTER, GREENER**