



**Interpretação da ISO 22000
Segurança Alimentar**

PREFÁCIO

Este documento tem por objectivo constituir um apoio na interpretação da norma NP EN ISO 22000:2005 – Sistemas de gestão da segurança alimentar; Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar.

Trata-se de um guia prático de orientação e interpretação dos requisitos deste referencial e não dispensa a leitura atenta do mesmo.

Pretende partilhar a experiência de terceiros no campo das auditorias, fazendo por vezes referência a matérias auditáveis e situações de auditoria.

O presente documento contém algumas transcrições da própria NP EN ISO 22000:2005, que se encontram entre aspas e em itálico.



SGS ICS - Serviços Internacionais de Certificação, Lda.
Elaborado por: Ana Luísa Paiva e Filomena Meneses
Revisto por: Raquel Silva
Reprodução proibida sem autorização expressa da SGS ICS
v 1.1, Setembro de 2007

Às Empresas Certificadas pela SGS ICS
Aos Auditores da SGS ICS
Aos nossos Parceiros

Serviços de Certificação

Ao seu serviço:

Presente em Portugal desde 1998, a SGS ICS foi o primeiro Organismo a obter a acreditação para a Certificação de Sistemas de Gestão da Qualidade. Desde então, sempre foi o Organismo de Certificação privado líder em Portugal, inovando nos serviços e impulsionando o mercado português para novos âmbitos de certificação, de acordo com as principais tendências internacionais. Com a SGS ICS a sua organização tem acesso a um reconhecimento verdadeiramente global através das prestigiadas marcas do líder mundial em Serviços de Certificação.

A nossa Bolsa de Auditores é constituída por profissionais qualificados e cooperantes, sendo apoiada por técnicos que asseguram soluções idealizadas à medida da sua organização e um acompanhamento constante e especializado.

As Auditorias apoiam continuamente as organizações a usar, monitorizar e otimizar os seus processos, melhorando a fiabilidade das operações internas e toda a sua performance, bem como a satisfação dos clientes.

Certificação

- Sistema de Gestão da Qualidade (ISO 9001, ISO/TS 16949)
- Sistema de Gestão Ambiental (ISO 14001)
- Sistema de Gestão da Segurança e Saúde Ocupacional (OHSAS 18001)
- Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (HACCP, ISO 22000, EurepGAP, BRC, IFS)
- Sistema de Gestão da Responsabilidade Social (SA 8000)
- Sistema de Gestão da Segurança da Informação (ISO 27001)
- Sistema de Gestão de Serviços de Tecnologias de Informação (ISO 20000)
- Sistema de Gestão da Acessibilidade Global (UNE 170001)
- Sistemas de Gestão Florestal Sustentável e Cadeia de Custódia ou Responsabilidade (FSC e PEFC/NP 4406)
- Sistema de Gestão de Recursos Humanos (NP 4427)
- Sistema de Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (NP 4457)
- Certificação do Produto Alimentar
- Certificação do Produto Industrial
- Certificação de Produto "Biológico"
- Marcação CE
- Certificação do Serviço

Verificação

- Verificação EMAS
- Verificação de Relatórios de Sustentabilidade e Responsabilidade Social
- Validação e Verificação de Projectos de Carbono (MDL e IC)
- Verificação de REGEE (Relatórios de Emissões de Gases com Efeito Estufa no âmbito do Comércio Europeu de Licenças de Emissão - CELE)

ÍNDICE

Introdução.....	6
4. Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.....	7
4.1 Requisitos Gerais.....	7
4.2 Requisitos de documentação.....	8
4.2.1 Generalidades.....	8
4.2.2 Controlo de documentos.....	9
4.2.3 Controlo dos Registos.....	10
5 Responsabilidade da Gestão.....	11
5.1 Comprometimento da Gestão.....	11
5.2 Política da Segurança Alimentar.....	11
5.3 Planeamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.....	13
5.4 Responsabilidade e autoridade.....	14
5.5 Responsável da Equipa da Segurança Alimentar.....	14
5.6 Comunicação.....	15
5.6.1 Comunicação externa.....	15
5.6.2 Comunicação interna.....	16
5.7 Preparação e resposta a emergências.....	17
5.8 Revisão do Sistema pela gestão.....	17
6. Gestão de recursos.....	18
6.1 Provisão de recursos.....	18
6.2 Recursos humanos.....	18
6.3 Infraestruturas.....	20
6.4 Ambiente de trabalho.....	20
7 Planeamento e realização de produtos seguros.....	20
7.1 Generalidades.....	20
7.2 Programas de pré-requisitos (PPRs).....	20
7.3 Etapas preliminares à análise de perigos.....	22
7.3.1 Generalidades.....	22
7.3.2 Equipa da Segurança Alimentar.....	22
7.3.3 Características do produto.....	23
7.3.4 Utilização Prevista.....	25
7.3.5 Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo.....	26
7.4 Análise de perigos.....	27
7.4.1 Generalidades.....	27
7.4.2 Identificação de perigos e determinação de níveis de aceitação.....	27
7.4.4 Selecção e avaliação das medidas de controlo.....	29
7.5 Estabelecimento de programas de pré-requisitos operacionais (PPROs).....	31
7.6 Estabelecimento do Plano HACCP.....	32
7.7 Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o Plano HACCP.....	33
7.8 Planeamento da verificação.....	34
7.9 Sistema de rastreabilidade.....	35
7.10 Controlo da não conformidade.....	36
8 Validação, verificação e melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar....	38
8.1 Generalidades.....	38
8.2 Validação das combinações das medidas de controlo.....	38
8.3 Controlo de monitorização e medição.....	39
8.4 Verificação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.....	41
8.4.1 Auditoria interna.....	41
8.4.2 Avaliação dos resultados individuais de verificação.....	42
8.4.3 Análise dos resultados individuais de verificação.....	43
8.5 Melhoria.....	44
8.5.1 Melhoria contínua.....	44
8.5.2 Actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.....	46

Introdução

O presente guia tem por objectivo fornecer algumas orientações sobre Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar no sentido de auxiliar à conformidade com as políticas e os objectivos estabelecidos pelos requisitos da Norma NP EN ISO 22000:2005 - Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar.

Tal como noutras normas ISO, também esta foi elaborada no sentido de poder ser auditável, sendo necessário existirem documentos e registos que permitam a avaliação da conformidade do Sistema em vigor face aos requisitos aplicáveis.

O estabelecimento de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar não é obrigatório. No entanto, tendo em consideração:

- A obrigatoriedade legal da existência de um Sistema HACCP (Reg. CE 852/2004);
- A obrigatoriedade legal da existência de mecanismos que assegurem a rastreabilidade (Reg. CE 178/2002);
- As vantagens e/ou necessidade de implementação de outros referenciais normativos associados às actividades da organização (Qualidade, Ambiente, Segurança no Trabalho, entre outros);

A Norma ISO 22000 apresenta uma abordagem perfeitamente alinhada com outros referenciais de gestão, que permite dar resposta às obrigações em termos de Segurança Alimentar aplicáveis às organizações que se encontram na cadeia alimentar ou que lhe dão suporte.

Este referencial reforça a obrigatoriedade de serem cumpridos os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, quer para a organização (ex. pré-requisitos), quer para o produto (ex. rotulagem, limites de aceitação), quer ainda ao nível da comunicação externa com as autoridades competentes (ex. rastreabilidade, sistema alerta).

Tal como o próprio nome indica, "*Sistema de Gestão ...*", este Sistema deve ser tratado e utilizado como mais uma das ferramentas da gestão global da organização à disposição das respectivas estruturas, e não como um elemento isolado e independente das funções de gestão da mesma. As responsabilidades entre as várias partes interessadas e a sua interligação ao nível da comunicação externa fazem com que este referencial seja uma ferramenta importante para que os perigos de Segurança Alimentar sejam efectivamente controlados.

Na elaboração deste referencial foram definidos 4 elementos-chave que irão estar presentes ao longo dos vários requisitos e que permitem uma boa interligação com outros elos da cadeia alimentar, são eles:

- Comunicação interactiva;
- A gestão do Sistema;
- Os programas pré-requisito;
- Os princípios HACCP.

A complexidade do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, a extensão da documentação e os recursos necessários dependem da natureza, dimensão e actividades desenvolvidas pela organização. Este referencial pode assim ser aplicado quer a organizações directamente envolvidas na cadeia alimentar (fabricantes de alimentos ou de ingredientes, transportadores, armazenistas, serviços de *catering*, entre outros) quer a organizações indirectamente envolvidas (fornecedores de equipamento, de material de higienização, de material de embalagem, etc.).

A numeração que se segue é baseada na própria Norma, por forma a facilitar uma consulta ou um estudo paralelo.

4. Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

4.1 Requisitos Gerais

A Norma ISO 22000 fornece os requisitos para um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, por forma a dotar a organização de capacidade de garantir a segurança do alimento no momento do consumo humano. Para isso a organização deve estabelecer, documentar, implementar e manter um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar eficaz e permanentemente actualizado face às alterações da/na organização.

A organização deve definir o âmbito do Sistema, sendo que este deve especificar claramente:

- Os produtos ou categorias de produtos (explicitando, quando necessário, o seu estado físico: ex. congelados, refrigerados, a granel, embalados);
- Processos (entenda-se por ex. de fabrico, de armazenagem, de transporte, entre outros, referindo-se as etapas da cadeia alimentar envolvidas); e
- Localizações abrangidas pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

São exigências gerais do referencial que a organização:

- Identifique, avalie e controle os perigos para a Segurança Alimentar em todas as etapas por forma a assegurar que os seus produtos não provocam, directa ou indirectamente, danos ao consumidor;
- Comunique a informação relevante em termos de Segurança Alimentar relacionada com os seus produtos ao longo da cadeia, i.e., quer a fornecedores, quer a clientes e/ou consumidores;
- Assegure a existência de mecanismos eficazes de comunicação interna relativamente a questões que possam ter impacte em termos da segurança dos produtos, bem como relativamente ao Sistema implementado; e
- Garanta que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar implementado reflecte permanentemente as actividades da organização, se encontra actualizado face a alterações ocorridas internamente, e que toma em consideração a informação mais recente relativa a perigos de Segurança Alimentar a controlar. O Sistema deverá ser avaliado periodicamente no que respeita à sua adequação, implementação e eficácia.

No caso da organização subcontratar algum processo que de algum modo concorra para a Segurança Alimentar dos seus produtos (ex. fabrico, transporte, armazenamento), deve assegurar o controlo desses processos. Este controlo deverá estar identificado e documentado dentro do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Não conformidades mais comuns:

- ⊖ O âmbito do Sistema não contempla a totalidade dos processos e/ou locais do Sistema que podem concorrer para Segurança Alimentar dos produtos da organização;
- ⊖ Existência de processos subcontratados relevantes para a Segurança Alimentar não identificados no âmbito do Sistema e/ou sem evidências de controlo.

Lista de verificação

Requisitos Gerais	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar está documentado, implementado e é continuamente melhorada a sua eficácia de acordo com os requisitos da Norma?		
A organização assegura a identificação, avaliação e controlo dos perigos de forma a que os produtos da organização não causem danos ao consumidor?		
Existem mecanismos eficazes de comunicação (externa e interna), relativamente a questões de Segurança Alimentar?		
O âmbito do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar define claramente os produtos, os processos e os locais onde ocorrem as actividades?		
Existem processos subcontratados? Estão bem definidas as fronteiras dos processos em causa?		
Os mecanismos de controlo desses processos estão identificados e documentados?		

4.2 Requisitos de documentação**4.2.1 Generalidades**

A organização deve estabelecer e manter a documentação necessária para assegurar que o seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é divulgado, compreendido e eficazmente implementado.

Na definição e estabelecimento do sistema documental dever-se-á ter em conta eventual documentação já existente, o seu suporte (papel, informático ou outro), o local e respectivas condições ambientais onde é utilizada a documentação.

A documentação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar deve forçosamente incluir:

- Declarações documentadas da Política de Segurança Alimentar e objectivos associados;
- Procedimentos documentados e registos requeridos pela Norma; e
- Os documentos necessários para a organização assegurar o eficaz desenvolvimento, implementação e actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Como se pode verificar, este referencial não exige a existência de um documento de topo do Sistema tal com um Manual de Segurança Alimentar, sendo que, no entanto, é boa prática a existência de um elemento orientador e estrutural desta natureza.

A documentação poderá estar disponível em formatos distintos, de acordo com a necessidade da organização e do utilizador e deve, obrigatoriamente, incluir os seguintes procedimentos documentados:

- Controlo dos documentos (requisito 4.2.2);
- Controlo dos registos (requisito 4.2.3);
- Correções (requisito 7.10.1);
- Acções correctivas (requisito 7.10.2);
- Tratamento de produtos potencialmente não seguros (requisitos 7.6.5 e 7.10.3);
- Retiradas (requisito 7.10.4); e
- Auditorias internas (requisito 8.4.1).

4.2.2 Controlo de documentos

A organização deve identificar, controlar e integrar no seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar todos os documentos e dados contendo informação relevante acerca da operação e desempenho do Sistema.

Deverão ser estabelecidos procedimentos que definam, claramente, o tipo de documentação e dados do Sistema assim como as metodologias para a sua gestão e controlo (identificação, codificação, verificação, aprovação, emissão, remoção de obsoletos).

A documentação deve estar disponível e acessível, quando e onde necessária, seja em situações de rotina ou de não rotina.

Sendo o cumprimento dos requisitos legais e outros requisitos aplicáveis (incluindo especificações subscritas/aceites pela organização) uma obrigatoriedade para o desenvolvimento das actividades, a organização deve estabelecer uma metodologia para a sua identificação, acesso, gestão/manutenção/actualização, verificação do impacte no seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, eliminação de obsoletos, distribuição/divulgação e atribuição das responsabilidades associadas.

Os meios de identificação e acesso aos requisitos legais e outros aplicáveis (CD, Internet, papel, etc.) deverão ser cuidadosamente escolhidos por forma a assegurar que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar dispõe desta informação actualizada.

Os auditores procurarão inteirar-se dos procedimentos implementados para controlo de documentos que incluam a definição de responsabilidades e autoridades; impressos, listas e índices; lista de documentos controlados e sua localização; arquivo de registos (incluindo aqueles que são sujeitos a tempo de retenção por via legal); procedimentos e instruções relativas aos processos, nos respectivos locais onde são necessários; outra documentação relevante e necessária.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Inexistência de alguns documentos ou registos exigidos pela Norma;
- ⊗ Os documentos obsoletos não são prontamente removidos/identificados;
- ⊗ Falhas na distribuição de documentos (ou versões actualizadas dos mesmos) a funções relevantes dentro da organização;
- ⊗ Falhas no controlo (identificação/actualização) de documentos externos relevantes (ex. documentação técnica enviada por fornecedores);
- ⊗ Ineficácia da metodologia estabelecida, que leva a que não sejam identificados todos os requisitos legais, regulamentares ou outros aplicáveis;
- ⊗ Não está estabelecida uma metodologia para manter a legislação aplicável actualizada.

Lista de verificação

Controlo dos Documentos	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Foram estabelecidos e são mantidos procedimentos que garantam que os documentos relativos aos requisitos da presente Norma podem ser localizados?		
Foram estabelecidos e são mantidos procedimentos que garantam que os documentos são periodicamente analisados, revistos quando necessário e aprovados quanto à adequabilidade por pessoal autorizado?		
Existiram alterações recentes de legislação e estas foram adequadamente integradas nos documentos em vigor?		

As versões actualizadas de todos os documentos e dados relevantes encontram-se disponíveis nos locais essenciais?		
Os documentos obsoletos são prontamente removidos ou de outra forma impedida a sua utilização indevida?		
Os documentos e dados obsoletos conservados por motivos legais e/ou para preservação de conhecimentos encontram-se adequadamente identificados?		

4.2.3 Controlo dos Registos

Os registos definidos devem:

- Estar completamente preenchidos;
- Ser legíveis, identificáveis e rastreáveis à actividade que lhes deu origem;
- Devem ser facilmente recuperáveis;
- Ter um tempo de retenção definido e documentado (tendo em atenção o período de vida útil dos produtos); e
- Estar armazenados em local seguro e protegidos de deterioração.

A organização deve definir a autoridade pela gestão dos registos e garantir a sua confidencialidade, caso necessário.

Quanto aos registos em suporte informático, tendo estes uma utilização cada vez mais alargada dentro das organizações, deverão ser asseguradas as regras básicas de gestão desta informação, tais como:

- Definição de palavras passe (confidenciais, quando necessário);
- Realização de cópias de segurança periódicas (por forma a assegurar a integridade dos documentos);
- Existência de software actualizado de anti-vírus (por forma a assegurar a integridade e confidencialidade dos documentos).

Pode ainda haver necessidade de existirem sistemas de segurança que garantam a continuidade da informação quando existem situações de emergência (ex. cortes de luz).

Exemplos típicos de registos do Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar são, entre outros:

- Registos de formação e de competências da Equipa de Segurança Alimentar;
- Fichas de aptidão dos colaboradores;
- Actas de reuniões da Equipa de Segurança Alimentar e de revisões do Sistema;
- Registos de identificação de perigos, avaliação de riscos e controlo dos mesmos;
- Registos relativos à verificação de pré-requisitos (ex. controlo pragas, higienização, recepção de produtos);
- Registos de não conformidades e do seu seguimento;
- Boletins analíticos;
- Relatório de auditorias;
- Reclamações, etc.

Alguns destes registos são obrigatórios no âmbito do cumprimento de requisitos legais aplicáveis à organização.

Os auditores procurarão inteirar-se do procedimento para identificação, manutenção e gestão dos registos relacionados com a Segurança Alimentar, assim como evidências do seu adequado armazenamento e facilidade de recuperação.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ O tempo de retenção dos registos não está definido;
- ⊗ Nos registos mantidos sob controlo não estão considerados os registos oriundos do exterior (os quais são, muitas das vezes, esquecidos);
- ⊗ Os registos encontram-se preenchidos de modo incompleto e apresentam rasuras e alterações não validadas;
- ⊗ Os tempos de retenção descritos não são respeitados;
- ⊗ O acesso aos registos é muito demorado;
- ⊗ Os registos evidenciados não asseguram a rastreabilidade à actividade, produto ou serviço que lhes deu origem.

Lista de verificação

Controlo dos registos	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Foram estabelecidos procedimentos para identificar, manter, disponibilizar e eliminar os registos da Segurança Alimentar, bem como os resultados das auditorias e das actividades de revisão do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		
Os registos são legíveis, identificáveis e rastreáveis às actividades envolvidas?		
Os registos são conservados e mantidos de modo a que sejam facilmente consultáveis e sejam preservados contra danos, deterioração ou perda e são conservados durante um período de tempo especificado (e documentado)?		

5 Responsabilidade da gestão**5.1 Comprometimento da gestão**

O comprometimento da gestão de topo é fundamental para assegurar o adequado desenvolvimento, implementação, manutenção e melhoria contínua do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Esse comprometimento deverá ser evidenciado através dos seguintes mecanismos e situações:

- Definição de objectivos e estratégias de negócio que não coloquem em questão a Segurança Alimentar dos produtos;
- Comunicação da importância da satisfação dos vários requisitos aplicáveis em termos de Segurança Alimentar (nomeadamente requisitos normativos, estatutários, regulamentares e dos clientes) aos vários níveis dentro da organização;
- Estabelecimento da Política da Segurança Alimentar;
- Condução das revisões do Sistema pela gestão; e
- Disponibilização dos recursos necessários.

5.2 Política da Segurança Alimentar

A organização deve definir, documentar e comunicar a sua Política da Segurança Alimentar aprovada pelo mais alto nível da sua gestão e que, claramente, indique os objectivos globais em termos de Segurança Alimentar e inclua o compromisso em cumprir os requisitos aplicáveis e em comunicar questões relativas à Segurança Alimentar interna e externamente.

A Política da Segurança Alimentar deve ser consistente com a política global de gestão da organização bem como com as políticas de outros Sistemas de Gestão, tais como Qualidade e Ambiente.

A Política da Segurança Alimentar deve obedecer a alguns requisitos, tais como:

- i) *"ser apropriada ao papel da organização na cadeia alimentar"* – significando isto que a Política estabelecida não deve ser um mero conjunto de frases feitas, lugares comuns e intenções, aplicáveis a toda e qualquer outra organização e/ou actividade, mas sim um conjunto de grandes linhas de orientação apropriadas à realidade da organização.
- ii) *"conformidade com os requisitos estatutários, regulamentares e dos clientes"* – a legislação e normalização aqui referida diz respeito à comunitária e nacional no âmbito da Segurança Alimentar. Quando a organização se encontra integrada ou faz parte de um grupo nacional e/ou internacional, os regulamentos internos emanados das instâncias superiores e com aplicação em todo o grupo são, também, de cumprimento obrigatório.
- iii) *"ser comunicada, implementada e mantida, a todos os níveis da organização"* – a Política da Segurança Alimentar da organização tem de ser/estar:
 - comunicada, ou seja, o conjunto de informação que constitui os princípios da Política devem ser divulgados a todos os que para ela contribuem e que por ela são responsáveis. O tipo de divulgação pode ser variável mas o mais comum é ser afixada em locais chave da organização, ser distribuída em papel a cada um dos colaboradores ou ainda serem promovidas acções de sensibilização por forma a que os colaboradores percebam o seu contributo para a Segurança Alimentar. Os auditores irão procurar evidências do conhecimento e consciencialização dos colaboradores da organização sobre as suas obrigações em matéria de Segurança Alimentar;
 - implementada, o que significa e implica fazer o que foi assumido como compromisso;
 - mantida, conseqüentemente não deve ser estática, ou seja, deve ser permanentemente adequada à natureza e à escala dos perigos para a Segurança Alimentar.
- iv) *"ser revista para se manter apropriada"* – a inevitabilidade de mudanças é um facto, tenham elas origem em alterações legislativas, alterações nos processos da organização ou, mesmo, através de expectativas dos clientes e/ou consumidores. Por esse motivo, as revisões da Política da Segurança Alimentar, a intervalos regulares, são fundamentais para garantir a sua contínua adequação e eficácia. Quaisquer alterações introduzidas devem ser, tão depressa quanto possível, comunicadas.
- v) *"contemplar a comunicação adequada"* – sendo um dos elementos chave a "comunicação interactiva" é expectável que a gestão de topo declare a intenção de promover mecanismos de comunicação com todos os elos da cadeia alimentar bem como com as autoridades competentes.
- vi) *"ser suportada por objectivos mensuráveis"* – a definição de objectivos mensuráveis e o seu adequado acompanhamento conduz a organização num ciclo de melhoria contínua, podendo ser realizada uma avaliação objectiva dessa melhoria.

Os auditores procurarão a existência de uma Política da Segurança Alimentar compreensível, comunicada e compreendida por toda a organização e, acima de tudo, implementada.

A definição e a revisão dos objectivos mensuráveis relacionados com Segurança Alimentar também deverão promover evidências da sua implementação.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Os colaboradores entrevistados revelam desconhecimento das suas obrigações em matéria de Segurança Alimentar, sendo a causa normal desta situação a falha na comunicação/divulgação da Política da Segurança Alimentar;
- ☹ A existência de situações de incumprimento de requisitos legais e/ou regulamentares, o que significa a não implementação efectiva do compromisso de cumprimento da legislação aplicável;
- ☹ Não existência de uma comunicação interactiva com as várias partes da cadeia alimentar.

Lista de verificação

Política da Segurança Alimentar	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização definiu e documentou a sua Política da Segurança Alimentar?		
A Política é apropriada ao(s) local(ais), a todas as actividades desenvolvidas e aos potenciais perigos de Segurança Alimentar?		
A Política inclui o compromisso com o cumprimento da legislação e regulamentação aplicáveis à organização, bem como outros requisitos que a organização subscreveu?		
A Política encontra-se implementada e há evidências da sua manutenção?		
A Política foi comunicada a todos os colaboradores com a intenção de que estes fiquem cientes das suas obrigações e responsabilidades individuais em matéria da Segurança Alimentar?		
Há evidências de que a Política é periodicamente revista de modo a garantir que continua adequada à organização?		
Foram definidos objectivos mensuráveis relacionados com a Segurança Alimentar?		

5.3 Planeamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

A gestão de topo deve assegurar que existe um planeamento das actividades do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar por forma a assegurar o cumprimento dos requisitos desse mesmo Sistema e dos objectivos definidos.

Atendendo às inevitáveis mudanças, quer sejam elas externas à organização (ex. legislação, requisitos do cliente/consumidor) ou mesmo internas (ex. alterações da capacidade produtiva, desenvolvimento de novos produtos, remodelação de linhas de fabrico), existe necessidade de planear essas alterações para que a integridade do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar se mantenha.

O tipo e a forma desse planeamento podem variar, por exemplo, em função da extensão dessa alteração, da dimensão e da cultura da organização e do tempo disponível.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Não existe um planeamento das alterações a introduzir na organização;
- ☹ O planeamento não é adequado a todas as alterações necessárias efectuar;
- ☹ O planeamento não é acompanhado;
- ☹ O planeamento quando não cumprido, não é actualizado.

Lista de verificação

Planeamento do SGSA	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Existe um planeamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar que assegura a satisfação dos requisitos do Sistema e dos objectivos definidos?		
A integridade do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é mantida quando são planeadas e implementadas alterações ao Sistema?		

5.4 Responsabilidade e autoridade

A gestão de topo deve assegurar que as responsabilidades e as autoridades são definidas e comunicadas dentro da organização para assegurar a operação e manutenção eficazes do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Este referencial prevê que sejam identificados os colaboradores com responsabilidade e autoridade para desencadear e registar acções, e que todos os colaboradores da organização tenham responsabilidade de lhes relatar os problemas de Segurança Alimentar.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Existência de situações para as quais não estão definidas as responsabilidades e/ou autoridades e/ou estas não se encontram assumidas pelos colaboradores envolvidos;
- ⊗ Os colaboradores não identificam correctamente os responsáveis a quem devem relatar problemas relacionados com o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Lista de verificação

Responsabilidade e autoridade	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Encontram-se definidas as responsabilidades e autoridades para assegurar a operação e manutenção do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		
Essas responsabilidades e autoridades foram comunicadas?		
Foram identificados os colaboradores a quem relatar problemas relacionados com o Sistema?		
Foi comunicado dentro da organização a necessidade e a importância de relatar os problemas a estes colaboradores?		
Os colaboradores designados têm responsabilidade e autoridade para desencadear e registar acções?		

5.5 Responsável da Equipa da Segurança Alimentar

A gestão de topo deve designar o responsável da Equipa da Segurança Alimentar. Independentemente de outras responsabilidades, o responsável da Equipa da Segurança Alimentar deve ter responsabilidades e autoridade para:

- Gerir a Equipa da Segurança Alimentar e organizar o seu trabalho;
- Assegurar que a Equipa da Segurança Alimentar dispõe de formação adequada, inicial e contínua;
- Assegurar que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é estabelecido, implementado, mantido e actualizado; e
- Reportar à gestão de topo da organização, a eficácia e adequação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Este responsável pode ainda ser responsável pela comunicação com entidades externas, no âmbito da Segurança Alimentar (ver 5.6.1).

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Não existência de evidências de designação do Responsável da Equipa da Segurança Alimentar por parte da gestão de topo;
- ⊗ A autoridade atribuída pela gestão de topo ao Responsável da Equipa não lhe permite assegurar o desempenho das funções pelas quais é responsável.

Lista de verificação

Responsável da Equipa da Segurança Alimentar	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Existem evidências da designação do Responsável da Equipa da Segurança Alimentar pela Gestão de Topo?		
O Responsável da Equipa da Segurança Alimentar tem, para além de outras responsabilidades, responsabilidade e autoridade para assegurar o desempenho das funções previstas na Norma?		

5.6 Comunicação**5.6.1 Comunicação externa**

A comunicação externa deve garantir que a informação relevante sobre a Segurança Alimentar se encontra disponível e é comunicada através da cadeia alimentar.

Nesse sentido a organização deve estabelecer, implementar e manter métodos eficazes para comunicar e trocar informação com:

- Fornecedores e contratados;
- Clientes ou consumidores (em particular no que respeita a informações sobre os produtos e respectiva forma de manuseamento, bem como a reclamações e a retorno de informação de outra natureza relevante em termos de Segurança Alimentar);
- Autoridades estatutárias e regulamentares; e
- Outras organizações que possam ter impacte em, ou possam ser afectadas por, a eficácia ou actualizações do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Devem existir registos destas comunicações e as informações obtidas devem ser consideradas entradas para a actualização do Sistema e para a revisão pela gestão.

No âmbito do exigido por este requisito, deverão ser analisados os vários tipos de comunicação determinados por legislação, nomeadamente no campo da rastreabilidade e no "sistema de alerta".

O referencial prevê, ainda, a designação de pessoas com responsabilidade e autoridade para comunicar com o exterior relativamente a questões de Segurança Alimentar.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Não se encontram implementados ou são muito débeis, os métodos de comunicação com fornecedores, sobre aspectos de Segurança Alimentar;
- ☹ A organização desconhece as suas responsabilidades ao nível da comunicação com as autoridades;
- ☹ Não se encontram identificados os vários colaboradores que realizam essa comunicação, bem como com o exterior (ex. comunicação social).

Lista de verificação

Comunicação externa	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização assegura a disponibilidade de informação ao longo da cadeia alimentar?		
Existem registos de comunicação com as várias partes envolvidas na cadeia alimentar?		

Estão definidas a responsabilidade e a autoridade para comunicar externamente informação da Segurança Alimentar?		
A informação obtida pela comunicação externa é incluída como uma entrada para a actualização do Sistema (ver 8.5.2) e revisão pela gestão (requisito 5.8.2)?		

5.6.2 Comunicação interna

A organização deve estabelecer, implementar e manter mecanismos eficazes para comunicar internamente (e aos níveis relevantes) assuntos/aspectos que possam ter impacte sobre a Segurança Alimentar.

Dentro dos vários interlocutores internos destaca-se a Equipa da Segurança Alimentar como entidade que deverá ser atempadamente informada de alterações que vão ocorrendo, por forma a permitir assegurar que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar se mantém, também ele, permanente actualizado, adequado e é eficaz (veja-se 7.7 e 8.5.2).

Das inúmeras alterações possíveis que deverão ser comunicadas à Equipa da Segurança Alimentar, o referencial destaca as alterações de:

- Produtos (ou lançamento de novos produtos);
- Matérias-primas, ingredientes e serviços;
- Sistemas e equipamentos de produção;
- Instalações, localização de equipamentos e ambiente envolvente;
- Programas de higiene e limpeza;
- Sistemas de embalagem, de armazenamento e de distribuição;
- Níveis de qualificação das pessoas e/ou alocação de responsabilidades e autoridades;
- Requisitos estatutários e regulamentares;
- Conhecimentos sobre perigos de Segurança Alimentar e respectivas medidas de controlo;
- Requisitos dos clientes, do sector e outros, relevantes para a organização cumprir;
- Inquéritos relevantes de partes externas interessadas;
- Reclamações indicando perigos para a Segurança Alimentar associados ao produto; ou
- Outras situações que possam ter impacte na Segurança Alimentar.

A Equipa da Segurança Alimentar deve assegurar que estas informações são consideradas na actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (requisitos 7.7 e 8.5.2), ao mesmo tempo que a gestão de topo deve assegurar que a informação relevante está incluída como entrada na revisão do Sistema (requisito 5.8).

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Não se encontram implementados, ou são muito débeis, os métodos de comunicação interna sobre aspectos de Segurança Alimentar;
- ☹ A Equipa de Segurança Alimentar não é informada sobre novos produtos, novas matérias-primas ou novos equipamentos, antes da sua concretização.

Lista de verificação

Comunicação interna	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização assegura que a Equipa da Segurança Alimentar é informada atempadamente dos vários tipos de alterações?		
A Equipa da Segurança Alimentar assegura que esta informação está incluída na actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar? (ver 8.5.2)		
A gestão de topo assegura que a informação relevante está incluída como entrada na revisão da gestão? (ver 5.8.2)		

5.7. Preparação e resposta a emergências

Por forma a assegurar a preparação da organização relativamente a situações que possam ocorrer com potencial impacte em termos de Segurança Alimentar tais como falhas de energia, incêndios, inundações, sabotagem, bioterrorismo, acidentes motorizados, contaminações ambientais, entre outros, a gestão de topo deverá estabelecer e comunicar procedimentos para gerir situações desta natureza.

Alguns exemplos de medidas podem, entre outras situações adequadas à realidade da organização, passar pela existência de geradores, disponibilização de contactos telefónicos, existência de sistemas de alerta para situações de emergência, existência de recursos de substituição no caso de avarias/acidentes, definição de procedimentos relativamente a modos de actuar e respectivas responsabilidades, etc.

Lista de verificação

Preparação e resposta a emergências	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização definiu procedimentos de actuação para evitar situações de emergência com impacte na Segurança Alimentar?		

5.8. Revisão do Sistema pela gestão

A gestão de topo deve rever o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, por forma a avaliar o seu estado de implementação, adequação e eficácia, bem como o grau de cumprimento da Política e objectivos estabelecidos. Na revisão deverá aproveitar para verificar se a Política se mantém adequada e válida ou se é necessário redefini-la para que traduza a realidade da organização. De igual modo, os objectivos definidos são acompanhados e são formulados novos objectivos para o período seguinte.

A revisão pela gestão de topo deve ser realizada periodicamente, sendo a sua frequência determinada pela própria gestão de topo (ex. anualmente), devendo ser devidamente documentada, por exemplo, através da respectiva acta de reunião.

A informação analisada deve incluir:

- O seguimento de acções resultantes de anteriores revisões pela gestão;
- A análise de resultados das actividades de verificação (requisito 8.4.3);
- Circunstâncias várias que podem afectar a Segurança Alimentar (requisito 5.6.2);
- As situações de emergência, acidentes (requisito 5.7), e recolhas de produto do mercado (requisito 7.10.4);
- Resultados de revisão das actividades de actualização do sistema (requisito 8.5.2);
- Revisão das actividades de comunicação, incluindo retorno de informação dos clientes (requisito 5.6.1); e
- Auditorias externas ou inspecções.

Através da análise de toda a informação disponível e no sentido de se promover um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar actualizado, implementado e eficaz, devem ser tomadas decisões e definidas acções a implementar relacionadas com:

- A garantia da Segurança Alimentar (requisito 4.1);
- Melhoria da eficácia do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (requisito 8.5);
- Necessidade de recursos (requisito 6.1); e
- Revisões da Política da Segurança Alimentar e objectivos relacionados (requisito 5.2).

Os auditores irão procurar analisar as seguintes evidências: actas de reunião; revisões da Política e cumprimento dos objectivos; acções correctivas específicas

a desencadear por determinados responsáveis e respectivos prazos para implementação; dados para acompanhamento de acções correctivas; áreas a ter em consideração de forma mais pormenorizada no planeamento das auditorias internas para o período seguinte.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Os registos das actividades de revisão não evidenciam de forma clara que elementos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar tenham sido analisados e/ou quais as decisões tomadas em conformidade com a análise efectuada;
- ☹ Não se encontram definidas acções a implementar na sequência de desvios e/ou oportunidades de melhoria detectados(as);
- ☹ Não foram analisadas as decisões decorrentes das reuniões anteriores.

Lista de verificação

Revisão pela gestão	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
São realizadas revisões periódicas pela Direcção ao seu mais alto nível, para assegurar que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar continua adequado, suficiente e eficaz?		
O processo de revisão assegura que é recolhida a informação necessária que permita à gestão de topo efectuar uma adequada avaliação?		
Na revisão pela gestão são tidos em conta os resultados das auditorias, alterações de circunstâncias e o compromisso com a melhoria contínua?		
A revisão pela gestão tem em conta a eventual necessidade de alteração da Política, dos objectivos e de outros elementos do Sistema?		
As revisões pela gestão permitem a demonstração da melhoria contínua?		
A revisão pela gestão encontra-se documentada?		

6. Gestão de recursos

6.1 Provisão de recursos

A organização deve promover os recursos adequados ao nível financeiro, humano, técnico ou relacionado com infraestruturas para o estabelecimento, implementação, manutenção e actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Os auditores deverão avaliar se, perante situações de não conformidade e de não cumprimento das acções definidas, a causa reside na falta de recursos financeiros, humanos, ou de outra natureza.

6.2 Recursos humanos

A qualificação dos recursos humanos é fundamental para a eficácia das organizações.

No âmbito do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é exigido que quer a Equipa da Segurança Alimentar quer os colaboradores que desempenham actividades com impacto na Segurança Alimentar, sejam competentes e que, por isso, tenham escolaridade, formação, saber fazer e experiência apropriados às funções que desempenham.

Para cumprimento dessa exigência, a organização deve:

- Identificar as competências em termos de educação, formação, aptidões e experiência para os colaboradores que possam ter impacte na Segurança Alimentar;
- Desenvolver acções (incluindo identificar necessidades e proporcionar formação) para assegurar que as pessoas possuem as competências necessárias;
- Assegurar que os colaboradores responsáveis pela monitorização, por efectuar as correcções e acções correctivas no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar possuem formação e treino adequados;
- Avaliar a implementação e a eficácia da identificação das competências, da identificação das acções necessárias para garantir que as pessoas possuem essas competências, e da formação ministrada;
- Assegurar que os colaboradores estão conscientes da relevância e importância das suas actividades individuais para garantir a Segurança dos produtos;
- Assegurar que o requisito da comunicação eficaz (ver 5.6) é entendido por todo o pessoal cujas actividades possam ter impacte na Segurança Alimentar; e
- Manter registos apropriados da formação e das acções previstas para assegurar a competência das pessoas envolvidas na Segurança Alimentar.

Relativamente à Equipa da Segurança Alimentar, veja-se a responsabilidade definida para o seu responsável, no requisito 5.5.

Podem existir situações em que a organização recorre ao apoio de peritos ou entidades externas para apoio no Sistema no que respeita ao seu desenvolvimento, implementação, operação e/ou avaliação. Na eventualidade de situações desta natureza ocorrerem, a Norma prevê a necessidade de serem mantidos registos dos acordos ou contratos onde se encontrem claramente definidas as responsabilidades e autoridade de tais peritos externos.

Durante a auditoria deverão verificar-se, entre outros aspectos: os requisitos em termos de competência necessários para o desempenho de determinadas funções, o levantamento e a análise das necessidades em formação, planos e/ou programas de formação para cada colaborador, a disponibilização de acções de formação internas, os registos de formação, assim como evidências das avaliações de eficácia previstas.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Não existem registos comprovativos das competências definidas;
- ⊗ Os actuais colaboradores da organização não evidenciam possuir algumas das competências chave previstas para o adequado desempenho da função;
- ⊗ Embora tenha sido dada formação de carácter geral acerca do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, não existem registos comprovativos que o pessoal que executa tarefas associadas à monitorização dos perigos possui a competência adequada a essa actividade;
- ⊗ A formação dada aos colaboradores recentemente admitidos, de uma forma geral, é realizada passados alguns meses da data da sua admissão, não sendo evidenciada a existência de uma prática de integração de novos colaboradores;
- ⊗ Não se encontra assegurada dentro da organização formação em termos da metodologia HACCP;
- ⊗ Ocorrência de falhas em termos de registos associados à aptidão médica dos colaboradores;
- ⊗ Os testes de aptidão médica realizados a colaboradores não permitem o despiste de doenças transmissíveis pela actividade e não são realizados antes da sua admissão;
- ⊗ Não existência de registos de acordos ou contratos com entidades externas envolvidos no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, onde se encontrem definidas as suas responsabilidades e autoridades.

Lista de verificação

Gestão de recursos	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Encontram-se disponíveis os adequados recursos financeiros, humanos e materiais para o desempenho eficaz do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		
A Equipa da Segurança Alimentar e outro pessoal que desempenha actividades com impacte na Segurança Alimentar têm competência, com base em escolaridade, formação, aptidões e experiência apropriadas?		
Quando utilizados peritos externos no desenvolvimento, implementação, funcionamento ou avaliação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, estão disponíveis os registos do acordo ou contratos que definem a responsabilidade e a autoridade?		
A organização promove acções de formação para assegurar a competência necessária dos seus colaboradores?		
É realizada uma avaliação da eficácia dessas acções?		

6.3. Infraestruturas

A organização deve fornecer os recursos necessários para o estabelecimento e manutenção adequada das infraestruturas associadas à cadeia alimentar, por forma a assegurar o cumprimento dos requisitos deste referencial. Como exemplos salientam-se os edifícios, os equipamentos do processo, serviços de apoio e áreas envolventes.

A monitorização destas actividades é seguida ao nível dos pré-requisitos (veja-se 7.2).

6.4 Ambiente de trabalho

A organização deve fornecer os recursos para o estabelecimento, gestão e manutenção do ambiente de trabalho necessário para assegurar o cumprimento dos requisitos deste referencial. As medidas a implementar deverão prevenir a ocorrência de contaminações cruzadas, nomeadamente no que respeita a zonas de processamento, protecção de vestuário, disponibilidade e adequação da localização dos vestuários dos funcionários.

A monitorização destas actividades é seguida ao nível dos pré-requisitos (veja-se 7.2).

7. Planeamento e realização de produtos seguros**7.1 Generalidades**

Este requisito trata de generalidades, apenas introduzindo a necessidade de a organização operar de uma forma eficaz as actividades definidas em termos de programas de pré-requisitos, programas de pré-requisitos operacionais e plano HACCP apresentadas nos pontos seguintes.

7.2 Programas de pré-requisitos (PPRs)

Por forma a assegurar o fabrico, manuseamento e fornecimento de alimentos seguros para o consumo humano, a organização deve definir/implementar

actividades e condições básicas (programas de pré-requisitos) para assegurar, ao longo da cadeia alimentar, um ambiente higiénico apropriado que ajude a controlar:

- A probabilidade de introduzir perigos no produto através do ambiente de trabalho;
- A contaminação dos produtos através de perigos de natureza biológica, química ou física;
- Níveis de perigo no produto e no ambiente de trabalho.

Os programas de pré-requisitos devem:

- Ser adequados à realidade da organização;
- Ser adequados aos processos de realização e à natureza dos produtos;
- Contemplar, quando aplicável:
 - a construção e disposição dos edifícios e das infra-estruturas associadas (ex. localização, *layouts*, materiais);
 - a disposição dos locais, incluindo o ambiente de trabalho e as instalações para os colaboradores (ex. circuitos, balneários);
 - os fornecimentos de ar, água, energia e outros serviços;
 - os serviços de apoio, incluindo a eliminação dos resíduos e do lixo;
 - a adequação do equipamento e a sua acessibilidade para limpeza, manutenção e manutenção preventiva (ex. materiais, disposição, produtos utilizados);
 - a gestão dos produtos comprados, dos fornecimentos, das eliminações e do manuseamento dos produtos (ex. requisitos de compra, selecção de fornecedores, verificação dos produtos comprados);
 - as medidas de prevenção da contaminação cruzada (ex. cruzamentos);
 - a limpeza e desinfeção (ex. procedimentos, produtos);
 - o controlo de pragas (ex. natureza das mesmas, medidas de prevenção e exclusão);
 - a higiene pessoal;
 - outros aspectos relevantes no âmbito de actividade da organização;
- Tomar em consideração informação/critérios relevante(s) publicada(os) em Códigos de Boas Práticas do Sector;
- Tomar em consideração requisitos legais, regulamentares e dos clientes aplicáveis ao processo, programas e produtos;
- Ser aplicados em todos os locais da organização que contribuam para o âmbito;
- Ser aprovados pela Equipa da Segurança Alimentar.

Espera-se, assim, que a organização tenha procedido a um levantamento de informação adequada que suporte a definição dos seus programas de pré-requisitos (ex. Códigos de Boas Práticas do Sector), tenha definido e documentado as actividades associadas aos programas, bem como à forma de os gerir.

Por forma a assegurar a sua eficaz implementação e operação, a organização deve ainda planear actividades de verificação dos programas de pré-requisitos definidos (ex. controlos periódicos de higiene, levantamento do estado das infraestruturas, mecanismos de controlo da presença de pragas, etc.).

Devem ser mantidos registos das verificações efectuadas aos programas de pré-requisitos, bem como das acções tomadas no seu seguimento.

Os resultados da verificação devem ser comunicados à Equipa da Segurança Alimentar.

Os auditores procurarão evidências objectivas da implementação destes programas de pré-requisitos, tais como registos de recepção de matérias-primas onde são evidenciados os requisitos definidos; boletins analíticos do controlo da potabilidade da água; registos das actividades de manutenção em equipamentos especialmente relevantes para a Segurança Alimentar (ex. câmaras frigoríficas, pasteurizadores, tapetes transportadores, máquinas de enchimento, máquinas de corte, entre outros); registos relativos ao controlo de pragas; e evidências que demonstrem o cumprimento dos planos de higienização.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Os programas de pré-requisitos não tomam em consideração a totalidade dos requisitos aplicáveis (ex. requisitos de clientes ou requisitos legais);
- ⊗ Os programas de pré-requisitos não se encontram implementados (total ou parcialmente) em todos os sites abrangidos pelo âmbito do sistema (ex. armazéns fora das instalações industriais);
- ⊗ A organização não mantém registos do levantamento de informação relevante para a definição dos programas de pré-requisitos (ex. artigos científicos, legislação, códigos);
- ⊗ Não existe um planeamento da verificação dos programas de pré-requisitos;
- ⊗ O planeamento da verificação dos programas de pré-requisitos não abrange a totalidade dos locais onde se desenvolve a actividade abrangida pelo âmbito do Sistema;
- ⊗ Não são mantidos registos das medidas tomadas no caso de desvios aos programas de pré-requisitos;
- ⊗ Não são mantidos registos que evidenciem a reavaliação dos programas de pré-requisitos face a alterações nas instalações;
- ⊗ Não há evidências da comunicação dos resultados das actividades dos programas de pré-requisitos à Equipa da Segurança Alimentar.

Lista de verificação

Programas de pré-requisitos (PPRs)	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Os programas de pré-requisitos encontram-se documentados e são adequados à realidade da organização?		
Os programas de pré-requisitos tomam em consideração os aspectos referidos no referencial?		
Os programas de pré-requisitos tomam em consideração os requisitos aplicáveis (requisitos legais, regulamentares, clientes, etc.) bem como os Códigos de Boas Práticas do Sector?		
Os programas de pré-requisitos encontram-se implementados em todos os processos e locais abrangidos pelo âmbito do Sistema?		
Foi definido um planeamento para verificação da implementação e adequação de todos os programas de pré-requisitos?		
São mantidos registos da verificação dos programas de pré-requisitos bem como das acções desencadeadas?		

7.3 Etapas preliminares à análise de perigos

7.3.1 Generalidades

Por forma a ajudar a assegurar uma análise de perigos consistente, a organização deve garantir que, previamente, é efectuado um adequado levantamento de informação (actualizada) relevante.

7.3.2 Equipa da Segurança Alimentar

Ao nível do processo de análise de perigos, o seu sucesso depende em muito da constituição da Equipa da Segurança Alimentar uma vez que esta assume um papel fundamental neste processo.

O Responsável pela Equipa deve ser nomeado pela gestão de topo (requisito 5.5), devendo a Equipa de Segurança Alimentar ter uma constituição tal, que assegure que se encontra presente uma adequada combinação de conhecimentos e experiências relevante para o desenvolvimento e implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar. Na prática, isso significa que devem estar assegurados conhecimentos e experiências em termos dos produtos, processos, equipamentos e respectivas actividades de manutenção, sistemas de gestão, perigos para a Segurança Alimentar (ex. microbiologia, toxicologia, etc.), entre outros. Tais competências devem ter sido identificadas ao nível do requisito 6.2.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Não há evidências da nomeação da Equipa da Segurança Alimentar e/ou do seu Responsável;
- ⊗ Não se encontram asseguradas na Equipa da Segurança Alimentar competências adequadas na totalidade das vertentes relevantes para o Sistema;
- ⊗ Não são mantidos registos que assegurem que as competências, conhecimentos e experiência se encontram assegurados na Equipa da Segurança Alimentar.

Lista de verificação

Equipa da Segurança Alimentar	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A Equipa da Segurança Alimentar encontra-se formalmente nomeada?		
Encontram-se asseguradas na Equipa da Segurança Alimentar conhecimentos e experiências multidisciplinares em termos de: - Produtos? - Processos? - Equipamentos? - Perigos para a Segurança Alimentar? - Outros considerados relevantes?		
São mantidos registos que demonstram que se encontram assegurados na Equipa da Segurança Alimentar as competências necessárias?		

7.3.3 Características do produto

Por forma a assegurar uma adequada análise de perigos é fundamental conhecer:

- As matérias-primas;
- Os ingredientes;
- Os materiais que entram em contacto com os produtos;
- Os produtos acabados.

Para tal a organização deve proceder a uma descrição destes na extensão necessária para a análise de perigos.

Ao nível das entradas para o processo (matérias-primas, ingredientes, materiais que entram em contacto com os produtos) é importante contemplar os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de Segurança Alimentar aplicáveis a essas mesmas entradas e que sejam relevantes para os aspectos referidos de seguida:

- Características biológicas, químicas e físicas (ex. características microbiológicas, pH, aw, etc.);
- Composição de ingredientes compostos (ex. aditivos e auxiliares tecnológicos);
- Origem;

- Método de produção;
- Métodos de embalagem e distribuição;
- Condições de armazenamento e prazo de validade;
- Preparação e/ou manuseamento necessários antes da utilização ou do processamento;
- Critérios de aceitação relacionados com a segurança ou especificações dos materiais ou ingredientes comprados apropriados à utilização prevista;
- Os ingredientes;
- Os materiais que entram em contacto com os produtos;
- Os produtos acabados.

É fundamental assegurar que toda esta informação se mantém actualizada face a alterações de matérias-primas, etc., ou mesmo alterações por parte de fornecedores.

As características do produto acabado devem estar documentadas. A organização deve assegurar que para a sua descrição, são contemplados os seguintes aspectos:

- Nome do produto ou identificação similar;
- Requisitos estatutários e regulamentares em matéria de Segurança Alimentar relevantes relacionados com os aspectos indicados de seguida:
 - Composição;
 - Características biológicas, químicas e físicas relevantes para a Segurança Alimentar;
 - Prazo de validade previsto;
 - Condições de armazenagem;
 - Embalagem;
 - Rotulagem relacionada com a Segurança Alimentar e/ou instruções para manuseamento, preparação e utilização;
 - Métodos de distribuição.

Mais uma vez é fundamental assegurar que toda esta informação se mantém actualizada.

Os auditores irão avaliar se todas as informações definidas se encontram actualizadas e se reflectem a realidade através das informações dos fornecedores, da rotulagem dos produtos, dos boletins analíticos, da legislação aplicável, etc.

Não conformidades mais comuns:

- ⊖ A organização assenta a descrição das matérias-primas, ingredientes e materiais para contacto com o produto nas fichas técnicas fornecidas pelos fornecedores, sobre os quais não exerce qualquer controlo ao nível de adequação da informação, bem como estado de actualização;
- ⊖ A descrição das matérias-primas, ingredientes e materiais para contacto com o produto não contém a informação suficiente para assegurar uma adequada análise de perigos;
- ⊖ A organização não identifica os requisitos aplicáveis em matéria de Segurança Alimentar às matérias-primas, ingredientes e materiais para contacto com o produto;
- ⊖ A descrição das matérias-primas, ingredientes e materiais para contacto com o produto não contém a informação suficiente para assegurar uma adequada rotulagem do produto final, por exemplo, em termos de substâncias alergéneas;
- ⊖ A organização não documenta a totalidade das características dos produtos acabados que são relevantes para a análise de perigos;
- ⊖ Algumas das características definidas para os produtos não se encontram suportadas por registos/estudos adequados (ex. prazo de validade);
- ⊖ Os documentos com as características dos produtos não são actualizados face às alterações introduzidas nos mesmos.

Lista de verificação

Características do produto	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização assegura um adequado controlo sobre a informação relevante no que respeita à descrição das matérias-primas, ingredientes e materiais em contacto com o produto?		
Esta informação sobre as matérias-primas, ingredientes e materiais em contacto com o produto: -Encontra-se disponível para a totalidade das matérias-primas, ingredientes e materiais em contacto com o produto em utilização? -Contempla a informação necessária/relevante para a análise dos perigos? -Encontra-se actualizada? -Contempla os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de Segurança Alimentar relacionados?		
A descrição da totalidade dos produtos acabados encontra-se documentada e é mantida actualizada?		
Essa descrição contempla a totalidade da informação relevante para a condução da análise de perigos?		
Foram identificados os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de Segurança Alimentar relacionados com o produto relevantes para a análise dos perigos?		

7.3.4 Utilização prevista

A organização deve considerar e documentar:

- A utilização prevista;
- O manuseamento razoavelmente expectável do produto acabado;
- O manuseamento e utilização impróprios do produto acabado, não previstos mas razoavelmente expectáveis.

Esta informação deve ser documentada na extensão necessária por forma a permitir:

- Uma adequada identificação e análise de perigos em termos de Segurança Alimentar;
- A definição de medidas adequadas aos perigos identificados.

A organização deve ainda identificar:

- Grupos previsíveis de utilizadores e/ou consumidores;
- Grupos de consumidores especialmente vulneráveis a perigos para a Segurança Alimentar específicos.

Toda esta informação deve ser mantida actualizada.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A organização não documenta manuseamentos e utilizações impróprias do produto acabado não previstos, mas razoavelmente expectáveis de acontecer;
- ☹ A organização focaliza a utilização do produto ao nível dos consumidores, esquecendo outros potenciais elos da cadeia até ao consumidor em que podem introduzir perigos de Segurança Alimentar.

Lista de verificação

Utilização prevista	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Encontra-se previsto e documentado na extensão necessária para a análise de perigos: -A utilização prevista; -O manuseamento razoavelmente expectável do produto acabado; -O manuseamento e utilização impróprios do produto acabado, não previstos mas razoavelmente expectáveis?		
Foram identificados os grupos de utilizadores e consumidores de cada produto, incluindo grupos sensíveis a perigos para a Segurança Alimentar específicos?		
Esta informação é controlada por forma a assegurar a sua permanente actualização?		

7.3.5 Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo

Os fluxogramas são uma ferramenta essencial para a descrição dos processos uma vez que irão posteriormente servir de base à análise dos perigos.

Por esse motivo é fundamental que estes:

- Sejam claros, exactos e suficientemente detalhados;
- Sejam elaborados para a totalidade dos produtos ou processos abrangidos pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- Identifiquem:
 - a sequência e interacção entre todas as etapas da operação;
 - processos externos ou trabalhos subcontratados;
 - entradas de matérias-primas, ingredientes e produtos intermédios;
 - a existência de reprocessamentos e/ou recirculações;
 - a libertação ou remoção de produtos acabados, intermédios, subprodutos e resíduos;
- Sejam confirmados no local pela Equipa da Segurança Alimentar por forma a confirmar a sua exactidão. Os fluxogramas verificados devem ser mantidos como registos.

Cada uma das etapas do processo previstas nos fluxogramas deverá depois ser descrita na extensão necessária à análise de perigos devendo esta descrição incluir:

- Procedimentos que possam afectar a Segurança Alimentar;
- Medidas de controlo existentes;
- Parâmetros do processo e/ou o rigor com que são aplicados;
- Requisitos externos aplicáveis às etapas (ex. requisitos de clientes, regulamentares).

Deve ser assegurada a actualização desta descrição.

No decorrer da auditoria, os auditores irão analisando todas as evidências disponibilizadas sobre as características do produto (matérias-primas, produto acabado, fluxogramas, descrição dos processos, etc.), e confirmar que essas informações estão completas e actualizadas.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Os fluxogramas encontram-se incompletos, não contemplando a totalidade das etapas, entradas e saídas relevantes;
- ⊗ Os fluxogramas não fazem referência a processos externos ou trabalhos subcontratados;

- ☹ Os fluxogramas não fazem referência à realização de reprocessamentos e/ou recirculações;
- ☹ Os fluxogramas não se encontram actualizados após alterações introduzidas no processo;
- ☹ Não são mantidos registos que evidenciem a verificação do fluxograma no local pela Equipa da Segurança Alimentar;
- ☹ Não há evidências da descrição das etapas que constam no fluxograma;
- ☹ A descrição feita para as etapas não prevê requisitos externos aplicáveis.

Lista de verificação

Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Foram elaborados fluxogramas para as categorias dos produtos ou de processos abrangidos pelo Sistema de Gestão?		
Os fluxogramas são claros, exactos e suficientemente detalhados?		
Os fluxogramas incluem a totalidade dos aspectos previstos no referencial?		
A Equipa da Segurança Alimentar verificou os fluxogramas no local?		
Foram mantidos os registos que resultaram da verificação dos fluxogramas no local?		
Foi descrita cada uma das etapas do processo?		
Essa descrição inclui as medidas de controlo existentes, os parâmetros do processo e/ou o rigor com o qual são aplicados, os procedimentos que podem influenciar a Segurança Alimentar e os requisitos externos aplicáveis?		
Encontra-se assegurada a actualização dessas descrições?		

7.4 Análise de perigos

7.4.1 Generalidades

Este requisito é um requisito generalista que pretende apenas introduzir as actividades descritas nos pontos seguintes.

7.4.2 Identificação de perigos e determinação de níveis de aceitação

A identificação de perigos constitui, juntamente com a elaboração dos fluxogramas, a etapa chave de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar. Nesta fase, a Equipa da Segurança Alimentar deverá identificar e registar os perigos em termos de Segurança Alimentar que, em cada etapa, são passíveis de ser introduzidos ou de se desenvolverem. Para que este processo seja levado a cabo de uma forma adequada e eficaz é fundamental que estejam asseguradas as condições requeridas ao nível do requisito 7.3 em termos de:

- Competência da Equipa da Segurança Alimentar;
- Descrição do produto;
- Definição do uso do produto;
- Elaboração do fluxograma e descrição das etapas.

Falhas em qualquer destes aspectos ir-se-ão reflectir em falhas no processo de identificação de perigos.

Nesta fase pretende-se assim que, para cada etapa, seja feito um levantamento exaustivo dos perigos que potencialmente podem ser introduzidos no produto, ou que nele se podem desenvolver. Esse levantamento deve ser realizado com base em:

- Histórico da organização;
- Realidade da organização;
- Experiência/conhecimentos do sector;
- Informações externas relevantes;
- Requisitos aplicáveis;
- Informações sobre a cadeia alimentar;
- Posicionamento no processo;
- Entre outros.

Para cada perigo identificado, a organização deverá, nesta fase, determinar o nível de aceitação do mesmo no produto acabado. Entende-se por nível de aceitação do perigo no produto acabado, o nível que a organização especifica como sendo o teor/quantidade máximo aceitável do perigo no produto que sai da organização (veja-se definição de produto acabado no ponto 3.5 da NP EN ISO 22000:2005), Ex. teor máximo de um determinado microorganismo, dimensão máxima de determinado tipo de partículas estranhas.

Tal definição do nível de aceitação deverá ser feita tendo em consideração:

- Requisitos estatutários e regulamentares em termos de Segurança Alimentar (que podem automaticamente definir tais níveis de aceitação, sendo que a organização poderá ainda trabalhar a níveis inferiores);
- Requisitos de clientes em termos de Segurança Alimentar;
- Utilização prevista;
- Códigos de Boas Práticas do Sector;
- Entre outros aspectos.

A base para a definição deste nível de aceitação deverá ser mantida como registo.

Deve ser assegurada a actualização da definição do nível máximo do perigo face a alterações de requisitos externos relacionados com o mesmo (ex. requisitos de clientes ou requisitos legais).

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A identificação dos perigos não abrange a totalidade dos perigos expectáveis no tipo de processo/produto em causa;
- ☹ A identificação dos perigos não é suficientemente clara, não permitindo assegurar a adequação das medidas de verificação ao perigo (ex. tipo de microorganismos);
- ☹ Não é efectuada a identificação de perigos para processos subcontratados;
- ☹ Não existência de registos associados à determinação dos níveis de aceitação dos perigos no produto acabado, bem como da respectiva justificação.

Lista de verificação

Identificação de perigos e determinação de níveis de aceitação	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A Equipa da Segurança Alimentar conduziu uma identificação de perigos que abrange a totalidade dos processos/produtos da organização?		
Esta identificação foi realizada com base em informação adequada e tem como resultado registos relativos aos perigos razoavelmente expectáveis em cada produto/etapa?		
Para cada perigo para a Segurança Alimentar identificado foi determinado o seu nível de aceitação no produto final?		

Foram mantidos registos dessa determinação bem como da justificação associada?		
--	--	--

Cada perigo para a Segurança Alimentar identificado na etapa anterior deverá ser avaliado com base na:

- Severidade das suas consequências;
- Probabilidade da sua ocorrência.

A organização deverá, assim, definir e especificar uma metodologia que lhe permita levar a cabo a avaliação de cada um dos perigos de uma forma reprodutível. Uma das ferramentas disponíveis (ainda que não seja a única) é a matriz de avaliação de riscos proposta pela FAO (Food Quality and Safety Systems: A training manual on food hygiene and the HACCP system, FAO, Rome (2003)).

Deverão ser mantidos registos da aplicação da metodologia definida pela organização, bem como da informação subjacente à sua aplicação, nomeadamente no que respeita a dados de natureza interna (ex. histórico) ou externa (ex. dados científicos) que sustentem as avaliações efectuadas.

Como resultado da etapa de avaliação dos perigos, teremos identificados aqueles que, face aos níveis de aceitação definidos para o produto final (requisito 7.4.2), deverão ser considerados em termos de selecção e avaliação de medidas de controlo (requisito 7.4.4).

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Os critérios subjacentes à aplicação da metodologia não são claros, fazendo com que a sua aplicação não seja reprodutível e/ou fiável;
- ⊗ Dados de suporte à atribuição dos níveis de severidade e/ou de probabilidade insuficientes ou mesmo inexistentes;
- ⊗ Informação associada à avaliação de perigos não documentada e/ou registada.

Lista de verificação

Avaliação do perigo	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Foi definida e documentada uma metodologia para avaliação dos perigos com base na sua severidade e probabilidade de ocorrência?		
Estão claros os critérios utilizados nessa avaliação?		
Existem registos da aplicação da metodologia?		
A avaliação dos critérios utilizados é suportada por informação adequada?		

7.4.4 Selecção e avaliação das medidas de controlo

No seguimento dos resultados do processo descrito no requisito anterior, a organização deverá, para os perigos identificados como relevantes em termos de Segurança Alimentar, de uma forma sequencial:

- Definir uma adequada combinação de medidas de controlo que assegurem a prevenção, eliminação ou redução do perigo para os níveis de aceitação definidos;
- Validar a eficácia das medidas de controlo definidas (ver requisito 8.2). Caso estas não se revelem eficazes para assegurar o controlo do perigo face aos níveis de aceitação definidos, a organização deverá proceder à reavaliação das mesmas;
- Definir uma metodologia que permita a classificação das medidas de

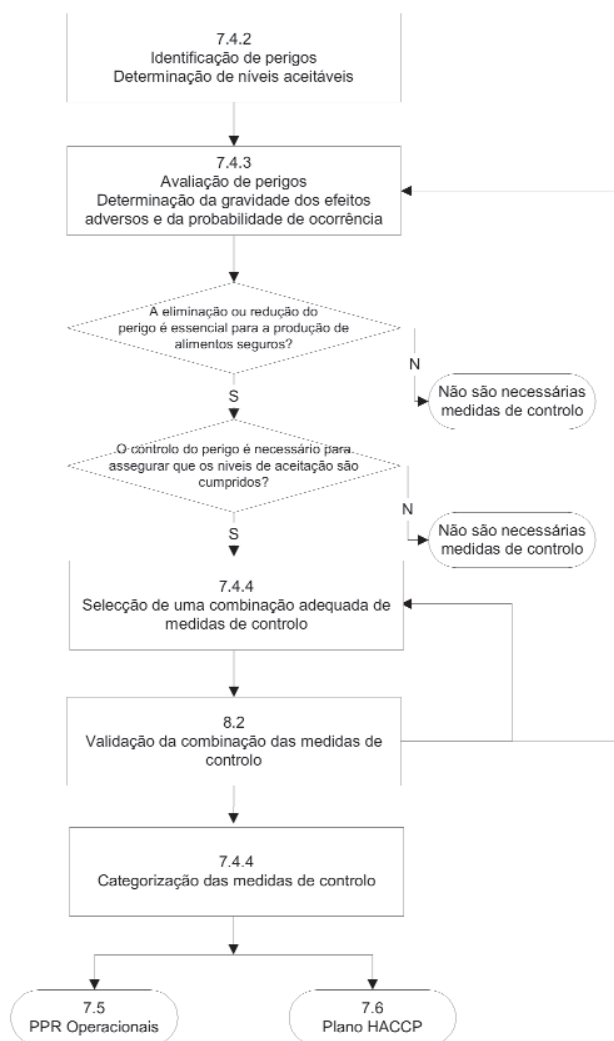
controlo face à necessidade de serem geridas por Programas de Pré-Requisitos Operacionais ou pelo Plano HACCP. Essa metodologia deverá ter em consideração a avaliação dos seguintes aspectos:

- Efeitos das medidas de controlo seleccionadas sobre os perigos para a Segurança Alimentar;
- Exequibilidade de monitorização das medidas de controlo (ex. facilidade de monitorização, tempo de resposta);
- Posicionamento das medidas dentro do Sistema face a outras medidas de controlo também existentes;
- Probabilidade de falha da medida de controlo bem como a severidade das consequências dessa falha;
- Objectivo/especificidade/nível de eficácia da medida de controlo face ao nível aceitável para o perigo;
- Efeitos sinérgicos entre medidas de controlo.

Esta metodologia deverá ser documentada, devendo ser mantidos registos da sua aplicação.

Como resultado da aplicação desta metodologia, a organização deverá ter definido quais as medidas de controlo que irão ser geridas pelo Plano HACCP e quais as medidas de controlo que irão ser geridas por Programas de Pré-Requisitos Operacionais.

Para melhor entendimento da sequência das etapas a seguir, apresenta-se na figura seguinte um esquema adaptado da ISO/TS 22004: Food Safety Management Systems – Guidance on the Application of ISO 22000:2005 (versão portuguesa não disponível até à data).



Não conformidades mais comuns:

- ☹ Não é claro qual ou quais as medidas de controlo identificadas como necessárias para o controlo dos perigos identificados como relevantes;
- ☹ Inexistência de evidências de validação da eficácia das medidas de controlo definidas;
- ☹ A metodologia definida para classificação da forma como as medidas de controlo irão ser geridas não evidencia a avaliação da totalidade dos aspectos previstos na Norma de referência.

Lista de verificação

Seleção e avaliação das medidas de controlo	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Para os perigos relativamente aos quais na etapa anterior foi considerada relevante a necessidade de definição de controlo, foram seleccionadas medidas de controlo adequadas?		
Existem registos que evidenciam a avaliação da eficácia destas medidas relativamente ao nível de aceitação do perigo no produto acabado?		
Foi definida uma metodologia para classificação da forma como as medidas de controlo identificadas irão ser geridas?		
Essa metodologia encontra-se documentada e prevê a avaliação da totalidade dos aspectos referidos na Norma?		
São mantidos registos dos resultados da avaliação efectuada?		

Ao auditar o requisito 7.4 os auditores devem dedicar especial atenção ao rigor e à coerência das informações tratadas e das decisões tomadas, pois estas irão ter repercussão nos planos seguintes.

7.5 Estabelecimento de programas de pré-requisitos operacionais (PPROs)

Como resultado da etapa anterior, a organização identificou quais as medidas de controlo (dos perigos) que devem ser geridas por Programas de Pré-Requisitos Operacionais (PPROs), sendo que o número de PPROs é função do tipo de organização, das suas actividades, dos processos, da tecnologia, etc. não sendo assim de prever o número de PPROs que cada organização deverá ter.

A organização deverá documentar cada um dos seus PPROs sendo que, para cada um deles, deverá estar referida a seguinte informação:

- Perigo(s) para a Segurança Alimentar a ser(em) controlado(s) pelo PPRO;
- Medida ou medidas de controlo;
- Procedimentos de monitorização que permitem verificar se o PPRO se encontra implementado;
- Correções e acções correctivas a desencadear no caso das actividades de monitorização demonstrarem que o PPRO não está sob controlo;
- Responsabilidades e autoridades;
- Registos de monitorização previstos.

Não conformidades mais comuns

- ☹ Não se encontra documentada a totalidade dos PPROs;
- ☹ Os PPROs não incluem a totalidade da informação prevista na Norma;
- ☹ Não há evidências da validação das medidas de controlo que constam nos

- Programas de Pré-Requisitos Operacionais (ver requisito 8.2);
- ☹ Falhas nos registos que evidenciam a implementação e operação dos PPROs (na totalidade ou em alguns dos sites abrangidos pelo Sistema).

Lista de verificação

Programas de pré-requisitos operacionais	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Foram documentados a totalidade dos PPROs?		
Os PPROs incluem a totalidade da informação prevista?		
São mantidas evidências (registos) da aplicação dos procedimentos de monitorização, bem como das acções de correcção e acções correctivas definidas em caso de perda de controlo dos PPROs?		

7.6 Estabelecimento do Plano HACCP

Apesar de esta conclusão apenas poder surgir da aplicação da metodologia definida pela organização (requisito 7.4.4), as medidas de controlo para os perigos mais críticos em termos de Segurança Alimentar, tipicamente irão ser geridas por um Plano HACCP.

O Plano HACCP deverá ser documentado e deverá, para cada ponto crítico de controlo identificado, incluir a seguinte informação:

- Perigo(s) para a Segurança Alimentar a ser controlado no PCC (Ponto Crítico de Controlo);
- Medida(s) de controlo;
- Limite(s) críticos para a(s) medida(s) de controlo:
 - A definição dos limites críticos para as medidas de controlo deve ser feita com base em informação adequada e devidamente documentada, devendo assegurar que o nível de aceitação do perigo de Segurança Alimentar no produto acabado não é ultrapassado. Os limites críticos devem claramente separar o aceitável do não aceitável devendo ser mensuráveis.
 - Na eventualidade de existirem limites críticos baseados em dados subjectivos (ex. inspecções visuais) a organização deverá assegurar que este processo é levado a cabo de uma forma controlada, procurando assegurar a sua adequação e eficácia com base em documentação, formação, etc.
- Procedimentos de monitorização. Estes devem prever os seguintes aspectos:
 - medições ou observações a efectuar por forma a permitir a atempada tomada de acções face a desvios aos limites críticos;
 - frequência da monitorização, devendo esta permitir a atempada tomada de acções face a desvios aos limites críticos;
 - dispositivos de monitorização e métodos de calibração aplicáveis;
 - responsabilidades e autoridades associadas à monitorização;
 - responsabilidades e autoridades associadas à avaliação dos registos;
 - registos associados;
- Correcções e acções correctivas a empreender no caso de existirem desvios aos limites críticos. Estas acções devem assegurar que os produtos potencialmente não seguros não são libertado até terem sido avaliados e considerados adequados para consumo (requisito 7.10.3), bem como garantir que são desencadeadas acções por forma a assegurar que o processo fica sob controlo, e que a reocorrência da situação é prevenida;
- Responsabilidades e autoridades;
- Registos de monitorização.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ O Plano HACCP não contempla a totalidade da informação prevista na Norma;
- ☹ Os limites críticos definidos para as medidas de controlo não são mensuráveis e/ou não permitem claramente distinguir o aceitável do não aceitável em termos do perigo de Segurança Alimentar;
- ☹ Não há evidências da validação das medidas de controlo que constam no Plano HACCP (ver requisito 8.2);
- ☹ Falhas nos registos que evidenciam a implementação e operação do Plano HACCP.

Lista de verificação

Plano HACCP	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
O Plano HACCP encontra-se documentado e, para cada PCC, contempla a totalidade da informação prevista na Norma (incluindo a informação prevista para o sistema de monitorização)?		
Os procedimentos de monitorização permitem a atempada tomada de acções em caso de perda de controlo de um PCC?		
Existem evidências que asseguram que os limites críticos estabelecidos para as medidas de monitorização permitem assegurar uma adequada separação entre os níveis aceitáveis e não aceitáveis do perigo?		
Existem registos associados ao controlo dos PCCs?		
A organização possui evidências da prática de avaliação dos resultados da monitorização dos PCCs?		
Há evidências da tomada das acções previstas no caso de desvios aos limites críticos para os PCCs?		

7.7 Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o Plano HACCP

Após o estudo de que resulta o estabelecimento dos PPROs e Plano HACCP, e uma vez que durante as etapas que a eles conduzem pode ser identificada a necessidade de introduzir alterações nos processos/produtos, a organização deve assegurar que a documentação resultante das etapas preliminares se mantém actualizada, nomeadamente no que respeita à descrição dos produtos, utilização prevista, fluxogramas, etapas do processo, e medidas de controlo.

Os auditores podem utilizar as metodologias definidas no controlo de documentos para avaliar se efectivamente o Sistema está actualizado e controlado (documentalmente).

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Alguns dos documentos do Sistema não se encontram actualizados.

Lista de verificação

Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o Plano HACCP	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
Após a definição dos PPROs e Plano HACCP a organização avaliou a necessidade de actualizar alguma da informação gerada nas fases preliminares do estudo?		
Caso tenha sido identificada essa necessidade, as alterações foram introduzidas e as versões actualizadas disponibilizadas?		

7.8 Planeamento da verificação

Por forma a assegurar a implementação e eficácia das actividades previstas ao nível do Sistema, a organização deverá planejar actividades para a verificação da:

- Implementação dos Programas de Pré-Requisitos;
- Eficácia dos procedimentos de actualização da identificação e análise dos perigos;
- Implementação e eficácia dos PPROs e das actividades previstas ao nível do Plano HACCP;
- Capacidade em assegurar que os níveis de perigo se encontram dentro dos níveis de aceitação definidos;
- Implementação e eficácia dos diversos procedimentos definidos pela organização.

Tais actividades de verificação incluem, mas não se limitam, à realização de auditorias internas (totais ou parciais) ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, auditorias aos registos e análises aos produtos devendo, em termos do seu planeamento, estarem previstos os objectivos, a metodologia a seguir, a frequência e as responsabilidades.

Estas actividades não terão que ser forçosamente da responsabilidade da Equipa da Segurança Alimentar devendo, no entanto, ser-lhe comunicados os resultados.

No caso das análises do produto acabado evidenciarem que os níveis definidos para o perigo identificado foram ultrapassados, os lotes do produto em causa devem ser tratados como produtos potencialmente não seguros.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A organização não planeou e/ou implementou actividades de verificação da totalidade dos aspectos previstos na Norma;
- ☹ Os resultados das actividades de verificação levadas a cabo não são registados;
- ☹ Os resultados das actividades de verificação não são comunicados à Equipa da Segurança Alimentar;
- ☹ Os resultados das análises não permitem identificar os lotes a que os resultados dizem respeito;
- ☹ Os parâmetros analisados nos produtos não permitem avaliar o nível dos perigos identificados na etapa de identificação de perigos;
- ☹ Não há evidências da tomada de acções previstas face a resultados analíticos não conformes.

Lista de verificação

Planeamento da verificação	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização planeou actividades de verificação: - Da implementação dos PPRs? - Da actualização da entrada de perigos? - Da implementação e eficácia dos PPROs e elementos do Plano HACCP? - Do nível dos perigos no produto face ao nível de aceitação? - Da generalidade dos procedimentos definidos pela organização?		
O planeamento das actividades de verificação define o propósito, os métodos, a frequência e as responsabilidades pelas mesmas?		
Os resultados das actividades de verificação são registados e comunicados à Equipa da Segurança Alimentar?		
Quando os resultados relativos a amostras de produto acabado evidenciam que os níveis de aceitação do perigo foram ultrapassados, os lotes do produto afectado são tratados como potencialmente não seguros?		

7.9 Sistema de rastreabilidade

A organização deverá assegurar a existência de um sistema de rastreabilidade que assegure, através de registos, a ligação entre os lotes de matérias-primas, ingredientes e materiais em contacto com o produto (incluindo materiais de embalagem) recepcionados de fornecedores directos, sua utilização no processo, e rota inicial de distribuição dos lotes do produto acabado.

O tempo definido para manutenção dos registos de rastreabilidade deve tomar em consideração a necessidade da sua disponibilidade para efeitos de:

- Avaliação do Sistema;
- Tratamento de produtos potencialmente não seguros;
- Recolha de produto do mercado;

devendo ter ainda em consideração eventuais requisitos aplicáveis (ex. requisitos legais ou de clientes).

Em auditoria poderá ser efectuado um teste de rastreabilidade aplicado a um lote específico, procurando-se rastrear todos os registos desde a recepção de matérias-primas até à entrega do produto acabado nos clientes.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A organização não regista o lote da totalidade das matérias-primas, ingredientes e outros materiais que recepciona (ex. gases de embalagem, material de embalagem primária);
- ☹ A organização não mantém registos que assegurem eficazmente a rastreabilidade ao cliente por lote de produto acabado (ex. quantidades de produto fabricado de determinado lote diferentes das quantidades de produto identificadas como entregues aos clientes desse lote);
- ☹ Tempo de manutenção dos registos que asseguram a rastreabilidade quer ao nível da recepção, incorporação no processo e distribuição ao cliente não compatíveis e/ou não adequados face a requisitos aplicáveis.

Lista de verificação

Sistema de rastreabilidade	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização mantém registos dos lotes da totalidade das matérias-primas, ingredientes e materiais em contacto com o produto que recebe dos seus fornecedores?		
A organização mantém registos da utilização de cada um destes lotes no processo de fabrico/comercialização?		
A organização mantém registos dos lotes de produtos que expede para cada um dos seus clientes?		
Encontra-se assegurada a ligação entre os registos de compra/recepção, processo e expedição onde se encontram referidos os lotes?		
O tempo definido para manutenção dos registos através dos quais se encontra assegurada a rastreabilidade aos lotes: - É compatível? - É adequado por forma a dar resposta a requisitos aplicáveis (ex. legais ou de clientes)? - Assegura a sua disponibilidade para efeitos de avaliação do Sistema, tratamento de produtos potencialmente não seguros e/ou procedimentos de retirada?		

7.10 Controlo da não conformidade

Este requisito define as acções de correcção bem como as acções correctivas a desencadear quando ocorre perda de controlo dos PPROs ou desvios aos limites críticos para os PCCs.

A organização deve definir e manter procedimentos documentados:

- Para identificar e avaliar produtos acabados afectados quando ocorre perda de controlo dos PPROs ou desvios aos limites críticos para os PCCs, bem como para rever as correcções levadas a cabo;
- Que especifiquem as acções correctivas a tomar depois das situações de não conformidade terem sido detectadas ou com base na revisão das tendências dos resultados de monitorização, sendo que deve ser prevista a determinação das causas das não conformidades, a avaliação da necessidade de desencadear acções que assegurem a sua não repetição, a determinação e implementação das acções, o seu registo e a respectiva avaliação da eficácia;
- Para definir o procedimento a seguir nas retiradas do produto do mercado, nomeadamente no que respeita à notificação das partes interessadas relevantes, tratamento dos produtos retirados, bem como dos lotes dos produtos afectados ainda em stock, e sequência das acções a empreender nestes casos.

Os produtos fabricados sob condições em que ocorrem desvios aos limites críticos para os PCCs:

- Devem ser identificados e controlados;
- São considerados produtos potencialmente não seguros, pelo que devem ser empreendidas acções para evitar a sua introdução no mercado. Nestas situações, todos os lotes de produto que possam ter sido afectados por uma situação de não conformidade devem ser retidos pela organização até serem avaliados;
- Podem ser liberados como seguros apenas se existirem evidências, para além do sistema de monitorização, de que as medidas de controlo foram eficazes, ou que as actividades de verificação demonstrem que o lote está conforme com os níveis de aceitação definidos (ex. resultados analíticos). No caso de se provar que efectivamente os produtos não são seguros, devem ser notificadas as partes interessadas e deve ser desencadeado o

- procedimento de recolha do produto do mercado;
- Se forem considerados produtos não seguros, não podem ser liberados de imediato devendo ser submetidos a reprocessamento por forma a assegurar que o perigo é eliminado ou reduzidos para níveis aceitáveis, destruído ou tratado como resíduo.

Os produtos fabricados sob condições em que ocorrem falhas nos PPROs:

- Devem ser identificados e controlados;
- Devem ser avaliados em relação às causas das não conformidades e às suas consequências em termos de Segurança Alimentar, devendo essa avaliação ser registada. Se necessário devem ser tratados como produtos potencialmente não seguros (ver acima).

Devem ser mantidos registos das correcções efectuadas, da análise das causas das mesmas, bem como das suas consequências, incluindo informação sobre os lotes afectados.

Na eventualidade de ser necessário proceder à recolha de produto dado como não seguro do mercado, deve ser nomeado pela gestão de topo o pessoal com autoridade para dar início à retirada, bem como o pessoal responsável pela sua execução.

Para os produtos retirados deve ser assegurado que estes se encontram devidamente identificados e que não são utilizados até ser dada a aprovação para:

- Serem utilizados para fins distintos dos inicialmente previstos;
- Serem disponibilizados para o mesmo fim após serem dados como seguros;
- Serem destruídos;
- Serem reprocessados de modo a assegurar que se tornam seguros.

As retiradas devem ser analisadas no que respeita à sua causa, dimensão e resultados, devendo essa análise ser registada e analisada no âmbito da revisão pela gestão.

A eficácia dos procedimentos de retirada deve ser verificada, por exemplo através de simulações planeadas.

Ao auditar este requisito os auditores devem assegurar que o processo para a identificação, segregação e tratamento a dar aos produtos é rigoroso e que foi realizado um adequado acompanhamento dos produtos não seguros até ao destino final definido.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Os procedimentos documentados não distinguem os passos a seguir e/ou tratamento a dar ao produto no caso de perda de controlo de PPROs e desvios aos limites críticos para os PPCs;
- ⊗ No caso de desvios aos limites críticos, não há evidências de que os lotes afectados tenham sido tratados como produtos potencialmente não seguros e que, caso necessário, se tenha desencadeado o procedimento de recolha de produto do mercado;
- ⊗ Lotes de produto potencialmente não seguros liberados sem evidências de que, efectivamente, os níveis aceitáveis do perigo se encontram assegurados;
- ⊗ Não é levada a cabo uma análise de causas adequada que assegure a definição de acções correctivas eficazes pelo que as situações de não conformidade voltam a ocorrer;
- ⊗ Confusão entre os conceitos de correcção e de acção correctiva;
- ⊗ Não existência de evidências de uma prática de análise de tendências dos resultados da monitorização susceptíveis de indicar uma evolução no sentido de perda de controlo, por forma a desencadear acções preventivas;
- ⊗ O procedimento de recolha de produto do mercado não é testado ou, no caso de o ser, os resultados do exercício não são analisados numa óptica de avaliar a eficácia do processo por forma a serem desencadeadas acções de melhoria.

Lista de verificação

Controlo da não conformidade	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização definiu procedimentos documentados para: - Tratar os produtos quando ocorrem desvios aos limites críticos para os PCCs ou perda de controlo dos PPROs? - Definir acções correctivas? - Definir o procedimento a seguir na recolha de produto do mercado?		
A organização analisa/revê as tendências dos resultados de monitorização por forma a avaliar a eventual necessidade de tomar acções?		
Os produtos que resultam de processos em que ocorrem desvios aos limites críticos para os PCCs são tratados como potencialmente não seguros e são retidos para avaliação até serem dados como seguros ou ser definido outro tratamento?		
No caso de serem dados como não seguros, é desencadeado o procedimento de recolha de produto do mercado no caso do produto já ter saído para o mercado? Os produtos que ficaram retidos internamente são tratados adequadamente como produtos não seguros?		
Os produtos fabricados sob condições em que ocorrem falhas nos PPROs são avaliados quanto à causa das falhas bem como ao seu impacte em termos de Segurança Alimentar por forma a definir o tratamento a dar aos mesmos?		
Os procedimentos de recolha são testados e o resultado desse teste analisado?		

8. Validação, verificação e melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

8.1 Generalidades

Este requisito trata de generalidades, apenas introduzindo a necessidade de a Equipa da Segurança Alimentar planear e implementar processos de validação e verificação, bem como de analisar dados tendo em vista actualizar e melhorar o Sistema. Estas acções irão ser desenvolvidas nos pontos seguintes.

8.2 Validação das combinações das medidas de controlo

Interessa desde já clarificar o conceito de validação.

Tal como referido na secção 3 da Norma (termos e definições), validação significa confirmar (através da obtenção de evidências objectivas) que as medidas de controlo geridas pelo Plano HACCP e pelos PPROs são eficazes, ou seja, que efectivamente conseguem assegurar que, quando dentro das especificações previstas, o nível do perigo de Segurança Alimentar no produto acabado não ultrapassa o nível de aceitação definido.

A validação é exigida no requisito 7.4.4 onde está previsto que, antes de se definir se as medidas de controlo para os perigos significativos vão ser geridas por um Plano HACCP ou por PPROs (ou na eventualidade de ocorrerem alterações nas mesmas), estas devem ser revistas quanto à sua eficácia face aos perigos de

Segurança Alimentar identificados. Tal validação poderá ser efectuada, por exemplo, através de dados validados e aceites pela comunidade científica (é de notar que artigos científicos muitas vezes reflectem estudos realizados no âmbito de projectos de investigação e não se encontram ainda devidamente validados), ou através de testes/simulações efectuados pela organização com este objectivo. Na eventualidade de, nesta fase, os processos de validação revelarem que a(s) medida(s) de controlo não se revelam eficazes para o controlo do perigo e/ou não garantem que o nível de aceitação do mesmo no produto acabado se encontra assegurado, a organização deverá então proceder à sua modificação. Esta poderá consistir em alterações de parâmetros do processo, matérias-primas, sequência de etapas do processo, características do produto acabado, utilização prevista, etc.

Após a introdução de alterações, a(s) medida(s) de controlo deverão de novo ser validadas quanto à sua eficácia. As alterações eventualmente introduzidas deverão também ser consideradas para efeitos de actualização do sistema (ver requisito 7.7).

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ A organização não evidencia que, antes de avançar para a definição da forma como as medidas de controlo devem ser geridas, tenha procedido à sua validação;
- ⊗ Após a introdução de alterações, a organização não procedeu de novo à validação das medidas de controlo;
- ⊗ Os métodos utilizados na validação não permitem obter resultados conclusivos quanto à eficácia das medidas;
- ⊗ Os métodos utilizados na validação não tomam em consideração todas as variáveis que podem afectar o processo e, conseqüentemente, os resultados da validação, pelo que esta não se revela válida face ao seu propósito;
- ⊗ Quando os resultados não permitem assegurar a eficácia das medidas, a organização não procede à introdução de alterações.

Lista de verificação

Validação das combinações das medidas de controlo	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
As medidas de controlo a incluir nos PPROs e Plano HACCP foram validadas quanto à sua eficácia?		
Essa validação foi feita antes da sua implementação e após quaisquer alterações introduzidas nas mesmas?		
A organização possui evidências de que as medidas de controlo são eficazes no que respeita a assegurar que o nível do perigo no produto acabado não ultrapassa o nível de aceitação definido?		
Caso se tenha concluído que as medidas de controlo não são eficazes no controlo do perigo, foram introduzidas alterações?		
Existem registos das alterações introduzidas?		

8.3 Controlo da monitorização e medição

Por forma a assegurar a confiança nos resultados obtidos, os equipamentos e os métodos de medição utilizados em procedimentos de monitorização e medição com impacto em termos de Segurança Alimentar deverão ser devidamente controlados. Exemplos de tais equipamentos incluem equipamentos utilizados no controlo de recepção, etapas do processo de fabrico e também na distribuição, nos diversos sites abrangidos pelo Sistema da organização.

O controlo de tais equipamentos implica o planeamento da sua calibração ou verificação face a padrões de medição rastreáveis a padrões de medição internacionais ou nacionais.

Os resultados da calibração ou verificação (registos) deverão depois ser analisados para avaliar a adequação do dispositivo e/ou a necessidade de desencadear acções por forma a que esta esteja assegurada.

Os dispositivos devem ainda ser identificados por forma a determinar o seu estado de calibração, e protegidos de ajustes indevidos, danos e/ou deterioração. Na eventualidade de ser identificada a existência de equipamento cujas medições não permitem assegurar resultados conformes, a organização deverá avaliar o impacte que as medições realizadas com o mesmo tiveram em termos da segurança dos produtos, bem como avaliar a necessidade de produtos eventualmente afectados serem tratados como produtos potencialmente não seguros.

A utilização de software no processamento de dados deverá ser validada antes da sua entrada em serviço, bem como periodicamente durante o seu período de utilização.

Não conformidades mais comuns:

- ⊗ Equipamentos utilizados no controlo de medidas associadas a controlo de PCCs ou PPROs não calibrados/verificados;
- ⊗ Não se encontram definidos critérios de aceitação para os resultados da calibração/verificação dos equipamentos;
- ⊗ Registos que resultam da calibração/verificação não analisados face a critérios de aceitação;
- ⊗ Os equipamentos não se encontram identificados quanto ao seu estado de calibração;
- ⊗ Ausência de evidências da avaliação do impacte de medições realizadas com equipamentos que são dados como não conformes nos controlos efectuados;
- ⊗ Folhas de cálculo com falhas que afectam os resultados e/ou sem evidências de validação.

Lista de verificação

Controlo da monitorização e medição	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização planeou a calibração ou verificação dos equipamentos de monitorização e medição relevantes para o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		
Essa calibração ou verificação é rastreável a padrões de medição internacionais ou, na sua ausência, encontra-se registada a base utilizada para o controlo? São mantidos registos do controlo efectuado?		
Os resultados da calibração/verificação são analisados face à utilização do equipamento?		
Se necessário para assegurar resultados válidos, os equipamentos são ajustados ou reajustados?		
Os equipamentos são identificados para permitir determinar o estado de calibração?		
Os equipamentos são salvaguardados de ajustamentos que possam invalidar os resultados da medição?		
Os equipamentos encontram-se protegidos de danos e deteriorações?		
Quando encontrados não conformes com os requisitos, a validade dos resultados de medições anteriores é		

avaliada? São mantidos registos dessa avaliação e das acções tomadas?		
A aptidão do software utilizado na monitorização e medição de requisitos específicos é confirmada periodicamente?		

8.4 Verificação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

As actividades de verificação (cujo planeamento foi tratado no requisito 7.8) têm como objectivo avaliar o grau de implementação e conformidade dos procedimentos definidos pela organização, sendo aplicadas numa fase pós definição de PPRs e/ou criação do Plano HACCP e definição de PPROs.

8.4.1 Auditoria interna

O conceito de auditorias internas não é novo para quem está familiarizado com outros Sistemas de Gestão, sendo que as exigências ao nível deste requisito não diferem significativamente das especificadas em outros referenciais quer em termos de objectivo, quer em termos de metodologia.

Deste modo, as auditorias internas deverão ser:

- Programadas com base na importância dos processos/áreas e na sua criticidade, bem como em função de eventuais alterações introduzidas nos mesmos. Sem querer minimizar a importância e/ou a necessidade de auditorias realizadas à totalidade do Sistema, a Norma prevê assim que determinadas áreas sejam auditadas com maior frequência. Por exemplo, se numa auditoria se constatar que um processo apresenta diversas falhas, a organização deverá avaliar a necessidade de alterar o seu programa de auditorias por forma a visitar este processo;
- Conduzidas por auditores imparciais relativamente às áreas auditadas, não devendo nunca estes auditar o seu próprio trabalho.

Por forma a garantir que os objectivos associados à auditoria são atingidos, é ainda fundamental que se encontre assegurada a competência das equipas auditoras, em termos do referencial, sector e metodologia de auditorias. Só assim a auditoria deixará de ser apenas uma ferramenta de verificação de conformidade para passar também a ser uma ferramenta de melhoria.

Este é um dos requisitos da Norma onde é exigida a existência de um procedimento documentado que deverá definir as responsabilidades e requisitos para planear e conduzir auditorias, bem como para reportar resultados e manter registos.

As constatações de não conformidade e melhoria resultantes da auditoria deverão ser tratadas de acordo com metodologias definidas no sentido de eliminar a não conformidade e a respectiva causa. Tais acções deverão ser definidas e implementadas sem demora não justificável.

A organização deverá ainda assegurar o acompanhamento da implementação das acções definidas, bem como a respectiva eficácia.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ Os dados do Sistema evidenciam a existência de áreas críticas, sem que tal se reflecta na programação das auditorias;
- ☹ O programa de auditorias apenas prevê uma única auditoria (no intervalo de tempo considerado ao nível do programa) sendo que tal situação não reflecte a importância dos processos do Sistema da organização;
- ☹ A organização não mantém registos que permitam evidenciar e avaliar as competências dos auditores internos face aos requisitos definidos;

- ☹ As equipas auditoras não são independentes relativamente às áreas auditadas;
- ☹ As equipas auditoras não evidenciam competências adequadas em termos do sector e/ou do referencial;
- ☹ Não são mantidos registos que permitam evidenciar que a totalidade do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar foi auditado;
- ☹ Os registos que resultam da auditoria não evidenciam que a recolha de evidências tivesse sido realizada de modo a avaliar a eficácia do Sistema e não apenas a conformidade das práticas;
- ☹ Os registos que resultam da auditoria não reflectem conclusões face aos objectivos estabelecidos para a auditoria;
- ☹ As não conformidades e observações que resultam das auditorias não são tratadas rapidamente;
- ☹ As acções definidas para tratamento das não conformidades são apenas direccionadas para a correcção do problema e não para eliminar a sua causa e evitar a recorrência das não conformidades;
- ☹ As acções correctivas definidas no seguimento de não conformidades são dadas como eficazes após um período de tempo não adequado (ex. não existência da possibilidade da situação ocorrer nesse intervalo de tempo) ou após um período de tempo em que se continua a verificar a ocorrência das situações de não conformidade.

Lista de verificação

Auditoria interna	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização programou a realização de auditorias internas ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		
O programa de auditorias tem em consideração a importância dos processos e das áreas a serem auditadas?		
Foram definidos os critérios, o âmbito, a frequência e os métodos da auditoria?		
A selecção dos auditores e a condução das auditorias asseguram objectividade e imparcialidade no processo de auditoria sendo que os auditores não auditam o seu próprio trabalho?		
As responsabilidades e os requisitos para planear e conduzir auditorias e para reportar resultados e manter registos encontram-se definidos num procedimento documentado?		
A gestão responsável pela área auditada assegura que, sem demora, são empreendidas acções para eliminar as não conformidades e as suas causas?		
As actividades de seguimento incluem a verificação das acções empreendidas e o reportar dos resultados da verificação?		

8.4.2. Avaliação dos resultados individuais de verificação

Como já referido anteriormente, não é exigência do referencial que seja a Equipa da Segurança Alimentar a realizar todas as actividades de verificação. É, no entanto, mandatário que todos os resultados das mesmas sejam sistematicamente avaliados pela equipa (requisito 7.8). Tal inclui, por exemplo, resultados das visitas da organização de controlo de pragas, boletins analíticos, relatórios de auditorias internas, registos de controlo de PPROs e PCCs, entre outros.

No caso de nessa avaliação se identificarem desvios face ao especificado, deverão então ser desencadeadas acções no âmbito do Sistema de Gestão da

Segurança Alimentar por forma a repor o controlo da situação. Tais acções podem compreender (mas não se limitam) à revisão:

- Dos procedimentos existentes;
- Dos canais de comunicação;
- Dos PPRs;
- Das conclusões da análise de perigos, PPROs e/ou Plano HACCP;
- Da eficácia do processo de gestão de recursos humanos;
- Da eficácia das actividades de formação.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A Equipa da Segurança Alimentar não mantém ou não evidencia a existência de uma prática sistematizada de avaliação dos resultados das actividades de verificação;
- ☹ Não são mantidas evidências da avaliação e/ou da implementação de acções adequadas face a desvios identificados na análise dos registos resultantes das actividades de avaliação dos resultados individuais das actividades de verificação.

Lista de verificação

Avaliação dos resultados individuais de verificação	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A organização mantém evidências da existência de uma prática sistematizada da avaliação dos resultados individuais das actividades de verificação pela Equipa da Segurança Alimentar?		
Aquando da existência de desvios face às disposições planeadas, são empreendidas acções para atingir a conformidade requerida?		
São mantidos registos dessas acções?		

8.4.3. Análise dos resultados individuais de verificação

Numa óptica de melhoria, os dados que resultam das actividades de verificação (incluindo auditorias internas e externas) devem ser tratados e analisados pela Equipa da Segurança Alimentar. Tal análise, que poderá ser efectuada de acordo com uma frequência definida pela organização, e que não substitui a revisão do Sistema pela gestão de topo, irá permitir:

- Ter uma visão global relativamente ao desempenho do Sistema face aos requisitos estabelecidos para o mesmo;
- Identificar necessidades de actualização e/ou oportunidades de melhoria (por exemplo, a aplicação de ferramentas do foro da estatística descritiva poderá permitir a identificação de tendências e oportunidade de definição de acções preventivas);
- Identificar eventuais tendências que indiquem a existência de causas subjacentes à ocorrência de desvios e que, conseqüentemente, auxiliem na definição de acções correctivas;
- Auxiliar na definição de um programa de auditorias que reflecta a criticidade e importância dos processos;
- Acompanhar o fecho e/ou eficácia de correcções, acções correctivas ou preventivas implementadas.

Os resultados das actividades de análise dos resultados das actividades de verificação deverão ser registados e funcionar como uma entrada para a revisão do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar pela gestão de topo (requisito 5.8.2), bem como para a actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (requisito 8.5.2).

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A organização trata os desvios/falhas caso a caso não realizando, no entanto, uma análise periódica dos dados que permita identificar as eventuais tendências bem como avaliar a necessidade de desencadear acções de melhoria e/ou introduzir alterações ao nível das práticas do Sistema.

Lista de verificação

Análise dos resultados individuais de verificação	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A Equipa da Segurança Alimentar analisa os resultados das actividades de verificação (incluindo auditorias internas e externas) por forma a: - Confirmar a sua implementação e conformidade? - Identificar necessidades e oportunidades de melhoria? - Identificar a existência de tendências? - Que estas sirvam de apoio no planeamento de auditorias? - Avaliar a eficácia de correcções e acções correctivas?		
São mantidos registos das análises dos resultados das actividades de verificação?		
Estes registos são tratados por forma a funcionarem como entrada para a revisão do Sistema pela gestão?		

8.5 Melhoria**8.5.1. Melhoria contínua**

Este requisito da Norma prevê que a organização utilize os mecanismos referidos de seguida como motores para a melhoria contínua da eficácia do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar:

- **Comunicação (interna e externa):**
Tal comunicação irá assegurar que a Equipa da Segurança Alimentar se mantém permanentemente informada relativamente a assuntos relevantes em termos de Segurança Alimentar com origem interna ou externa.
- **Revisão do Sistema pela gestão:**
O comprometimento da gestão de topo e o seu envolvimento no processo de análise dos dados gerados pelo Sistema são peças fundamentais na definição da estratégia, na definição de objectivos de melhoria, bem como na tomada de decisões e definição de acções de melhoria relacionadas com aspectos que podem ter impacto em termos de Segurança Alimentar.
- **Auditorias internas:**
A adequada programação das auditorias internas bem como a aposta na competência dos auditores internos serão fundamentais para assegurar que a organização tem consciência dos seus pontos fortes, bem como das áreas que carecem da definição e implementação de acções de melhoria;
- **Avaliação dos resultados individuais das actividades de verificação:**
Tal avaliação vai assegurar, por um lado, um controlo do cumprimento das práticas ao nível da implementação das actividades e da respectiva verificação, e por outro, a atempada identificação de desvios relativamente aos quais deverão ser desencadeadas correcções e acções correctivas.

- **Análise dos resultados das actividades de verificação:**
O tratamento dos resultados das actividades de verificação irá, a intervalos planeados, permitir uma avaliação global do desempenho do Sistema bem como ajudar a identificar a existência de tendências que indiquem a necessidade de definir acções preventivas e/ou melhorem o conhecimento de causas subjacentes a desvios e, conseqüentemente, auxiliem na definição de acções correctivas eficazes.
- **Validação da combinação das medidas de controlo:**
A obtenção de evidências que assegurem que medidas de controlo são eficazes, no que respeita ao controlo dos perigos identificados irá permitir a necessária confiança no processo bem como a consciência da real necessidade de assegurar o seu controlo.
- **Acções correctivas:**
A aposta na definição de acções que procurem a eliminação da causa de problemas e, conseqüentemente, a não repetição dos mesmos, e não apenas a simples resolução do problema vai funcionar como uma ferramenta poderosa na melhoria contínua do Sistema de Gestão. A sistematização das disciplinas de identificação de causas, a definição de acções direccionadas a estas, o acompanhamento da sua implementação e a avaliação da sua eficácia irão permitir assegurar o adequado controlo no que respeita aos desvios aos requisitos especificados.
- **Actualização do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar:**
A organização deverá assegurar que as alterações que ocorrem (interna ou externamente) e que podem ter impacto em termos de Segurança Alimentar são atempadamente avaliadas pela equipa, por forma a assegurar a permanente actualização do Sistema e, conseqüentemente, a sua capacidade para controlo de perigos em termos de Segurança Alimentar.

Através de todas as evidências que foram sendo recolhidas ao longo da auditoria, os auditores devem poder avaliar, numa perspectiva macro, as melhorias introduzidas e a sua representatividade na performance de todo o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Não conformidades mais comuns

- ⊗ Os dados do Sistema não evidenciam a melhoria contínua da eficácia do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- ⊗ A organização não utiliza os dados do Sistema numa óptica de definição de objectivos e planeamento da implementação de acções de melhoria.

Lista de verificação

Melhoria continua	<input type="checkbox"/> ou X	Comentários
A gestão de topo assegura que a organização melhora continuamente da eficácia do Sistema através da utilização da(s): - Comunicação? - Revisão pela gestão? - Auditoria interna? - Avaliação dos resultados individuais das actividades de verificação? - Análise dos resultados das actividades de verificação? - Validação das combinações de medidas de controlo? - Acções correctivas? - Actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar?		

8.5.2. Actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

Por forma a assegurar a sua permanente adequação e eficácia, é fundamental que o Sistema seja periodicamente avaliado quanto à necessidade de actualização face a eventuais alterações introduzidas, sendo essa avaliação da responsabilidade da Equipa da Segurança Alimentar.

A informação que pode funcionar como entrada para avaliação do impacte de eventuais alterações ao nível do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar pode ser (mas não se limita a):

- Entradas de comunicação interna (ex. necessidades de melhoria identificadas por colaboradores, alteração de produtos de higienização) ou externa (ex. alterações de requisitos legais aplicáveis, alteração de características de matérias-primas/ingredientes por parte de fornecedores);
- Saídas da análise dos resultados das actividades de verificação que indiquem a necessidade da implementação de acções correctivas ou preventivas que possam ter impacte em termos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ex. situações não previstas ao nível do plano de controlo de recepção);
- Saídas da revisão pela gestão no que respeita à definição de objectivos e/ou acções cuja implementação implique a introdução de alterações ao nível do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- Outras situações como, por exemplo, lançamento de novos produtos, existência de reclamações relativamente a questões para as quais não existia qualquer histórico, etc.

As alterações identificadas podem, por exemplo, ter impacte em termos de:

- Caracterização das matérias-primas, ingredientes ou outros materiais em contacto com o produto;
- Caracterização do produto acabado;
- Definição do uso previsto;
- Informação a comunicar;
- Identificação de novos perigos;
- Definição ou alteração dos níveis de aceitação dos perigos no produto acabado;
- Alteração do processo e/ou de parâmetros do mesmo;
- Avaliação dos riscos;
- Categorização da forma de gestão das medidas de controlo para perigos significativos;
- Limites críticos;
- Outros.

As acções de actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar deverão ser registadas por forma a funcionarem como uma entrada da sua revisão pela gestão de topo.

Os auditores devem avaliar se o âmbito desta avaliação cobre por completo o Sistema da Segurança Alimentar. As melhorias que foram sendo obtidas devem-se reflectir numa actualização do próprio Sistema, por exemplo, na avaliação do risco associado aos perigos.

Não conformidades mais comuns:

- ☹ A Equipa da Segurança Alimentar não tem conhecimento e/ou acesso a informação relacionada com alterações ocorridas;
- ☹ O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar não é actualizado em função de alterações de natureza interna ou externa.

Lista de verificação

Actualização do Sistema da Segurança Alimentar	☐ ou X	Comentários
A Equipa da Segurança Alimentar avalia o Sistema a intervalos planeados?		
Nas actividades de avaliação é considerada a necessidade de actualização do Sistema face a alterações de origem interna ou externa que tenham ocorrido?		
São considerados dados baseados em: - Entradas de comunicação externa e interna? - Entradas de outra informação acerca da conveniência, adequação e eficácia do Sistema? - Saídas da análise dos resultados das actividades de verificação? - Saídas da revisão pela gestão?		
São mantidos registos das acções de actualização do Sistema?		
Esses registos são tratados por forma a funcionarem como uma entrada para a revisão pela gestão?		



WWW.PT.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

