

# MUDANÇAS V6 CHAVES NA

## FSSC 22000



**Global FS**<sup>®</sup>

*Ensuring Compliance!*



ABRIL 2023

## NOVA VERSÃO 6



### Por que a Organização FSSC decide mudar para uma nova versão?

- ✓ Porque a norma ISO 22003-1 estabelece novos requisitos em sua versão 2022.
- ✓ Porque FSSC busca fortalecer os requisitos para apoiar as organizações no cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
- ✓ Porque há modificações editoriais e atualizações como parte da melhoria contínua.

### QUANTO TEMPO TENHO PARA ADAPTAR MEU SISTEMA ATUAL?

Data de  
decisão  
15 de fevereiro  
de 2023



Data de  
publicação  
01 de Abril  
de 2024



Data Efetiva a  
partir do  
01 de Abril  
de 2024

01 ANO DE TRANSIÇÃO

# CATEGORIAS DO ESQUEMA

## Quais mudanças foram feitas nas CATEGORIAS?

➔ As categorias da cadeia alimentar são atualizadas de acordo com a ISO 22003-1:2022

- ✔ A compra e venda de produtos por conta própria sem manipulação física "Food Brokering" (Categoria FII), gestão de plantas (categoria B), sua interpretação, incluindo tempos de duração da auditoria, documentação adicional de auditoria, plataforma de garantia de dados. Assim como Comércio e Comércio Eletrônico (Categorias FII), são novos complementos no Escopo.
- ✔ A criação de animais (categoria A) está fora do Escopo da parte I da norma. Esta categoria relativa a explorações de animais e piscicultura foi removida do Escopo da norma.

## ANEXOS

- ✔ Os anexos 3CB, 6TO, 7 TO e BE estão fora e o reordenamento da 1CB, 2 CB, 4 CB, 5 AB e 9CB são feitos em série, respectivamente.
- ✔ Adição e reordenamento de definições do Apêndice 1 e Referência Normativa do Apêndice 2.



## FSSC 22000-QUALITY

### **Que acontece com a FSSC 22000-Quality?**

- ✓ FSSC 22000-Qualidade está fora do Escopo do esquema.  
Referente ao controle de qualidade (a norma procura aliar qualidade e segurança dos alimentos), sendo este um item novo que será solicitado nos requisitos adicionais.

## DURAÇÃO DA AUDITORIA

### **Que mudanças foram feitas no cálculo dos tempos de auditoria?**

- ✓ Foi adicionada a fórmula para calcular a duração de cada auditoria (certificado inicial, manutenção e recertificação) e atividades fora do local.

## O COID E O QR

### **O que significam os códigos COID e QR?**

- ✓ Fornece mais clareza sobre o processo de certificação e inclui o código de identificação da organização certificada (COID) e o código QR no certificado FSSC 22000 para melhor rastreabilidade.



## ORGANIZAÇÕES DE TREINAMENTO

**Quais mudanças foram feitas nas organizações de treinamento reconhecidas pela FSSC 22000?**

- ✔ Os requisitos para organizações de treinamento estão fora da introdução da FSSC 22000 Versão 6.0

## TREINAMENTOS OBRIGATÓRIOS

**Que mudanças foram feitas para demonstrar competências?**

- ✔ Foram adicionados 8 cursos obrigatórios, incluindo provas para o respectivo período de tempo e aplica-se a todos os Auditores que farão parte dos Órgãos de Certificação e realizarão auditorias de certificação.



# REQUISITOS ADICIONAIS

Quais alterações devo considerar atualizar em meu sistema de gestão?

## 1 2.5.1 GERENCIAMENTO DE SERVIÇOS E MATERIAIS COMPRADOS

Deve-se considerar os requisitos para materiais de embalagem reciclados.

## 2 2.5.2 ROTULAGEM DE PRODUTOS E MATERIAIS IMPRESSOS

As alegações do rótulo (por exemplo, orgânico, sem glúten, nutricional, método de produção) devem ser apoiadas por um procedimento de validação e verificação, como teste e análise de balanço de massa. Deve haver um procedimento para controlar ilustrações e materiais impressos, incluindo sua aprovação, gerenciamento de suas alterações, descoberta de erros durante a operação, cálculo de materiais impressos não utilizados.

## 3 2.5.3 Y 2.5.4 FRAUDE E DEFESA DOS ALIMENTOS

É exigido o plano de proteção contra fraude e plano de defesa dos alimentos para Categoria F de agentes de comercialização, intermediários e comércio eletrônico, deve-se garantir que seus fornecedores tenham um plano de defesa dos alimentos e plano de proteção contra fraude dos alimentos.

## 4 2.5.5 USO DE LOGOTIPO

Sem mudanças





## REQUISITOS ADICIONAIS

Quais alterações devo considerar atualizar em meu sistema de gestão?

6

### 2.5.6 GERENCIAMENTO DE ALERGÊNICOS

Muitos requisitos são adicionados à implementação do gerenciamento de alergênicos, como processos de validação e verificação, determinar os casos em que o plano deve ser revisado, no mínimo anualmente. Este requisito pode não ser aplicável à indústria de alimentos para animais se não houver legislação vinculativa.

7

### 2.5.7 MONITORAMENTO AMBIENTAL

Esclarece-se que o programa inclui microrganismos patogênicos, microrganismos deteriorantes e microrganismos considerados indicadores (por exemplo, coliformes). Deve ser realizada uma avaliação de todos os procedimentos atuais de controle de risco biológico, esclarecendo os casos de revisão do programa, pelo menos uma vez ao ano.

8

### 2.5.8 CULTURA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS - NOVO ITEM

A Cultura da Qualidade e Segurança dos Alimentos. O esquema refere-se pela primeira vez explicitamente ao estabelecimento de objetivos uma cultura de qualidade e segurança dos alimentos que inclui elementos (comunicação - treinamento - feedback e participação dos funcionários - medição de desempenho).



## REQUISITOS ADICIONAIS

Quais alterações devo considerar atualizar em meu sistema de gestão?

### 2.5.9 CONTROLE DE QUALIDADE - NOVO ITEM

9 O esquema busca combinar qualidade e segurança dos alimentos, se uma fábrica estiver em conformidade com a ISO 9001, ela atende a maioria dos requisitos desta seção. Pela primeira vez, a norma refere-se ao termo "qualidade" juntamente com os requisitos de segurança dos alimentos, o que significa que, além da ISO 22000, a organização deve levar em consideração o monitoramento dos elementos de qualidade dos produtos e a análise e avaliação dos elementos de qualidade nos requisitos do item 9.1 conforme norma ISO e estar dentro das revisões internas do item 9.2. Além de configurar controles para monitorar pesos, calibração e outros.

### 2.5.10 TRANSPORTE, ARMAZENAGEM E ESTOCAGEM

10 O estabelecimento de requisitos adicionais para o uso de tanques (exemplo, tanques onde são transportados líquidos como ingredientes) no transporte de alimentos aplica-se a todas as categorias.

### 2.5.11 CONTROLE DE PERIGOS E MEDIDAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA

11 Deve haver uma análise de risco e justificativa para determinar a necessidade ou não de dispositivos de detecção de corpos estranhos (detectores de metais - ímãs) e procedimentos documentados sobre como usar esses dispositivos. Além de medidas de controle de corpos estranhos, como procedimentos para lidar com casos de quebra de materiais frágeis.



## REQUISITOS ADICIONAIS

Quais alterações devo considerar atualizar em meu sistema de gestão?

**12** **2.5.12 VERIFICAÇÃO DOS PPR**  
Acrescenta-se a categoria BIII e deve atender a este item.

**13** **2.5.13 PROJETO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS**  
Acrescenta-se um novo dever, na preparação de um produto pronto a cozinhar, devem ser validadas as instruções de cozimento, fornecidas no rótulo ou na embalagem do produto para garantir a manutenção da segurança dos alimentos.

**14** **2.5.14 ESTADO DE SAÚDE**  
Sem mudanças.

### **2.5.15 GERENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS - NOVO ITEM**

**15** Agora este novo requisito é incluído onde a fábrica deve desenvolver procedimentos para aquisição de novos equipamentos, consideração de design higiênico de equipamentos, controle de alterações associadas a equipamentos.

### **2.5.16 PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS - NOVO ITEM**

**16** Ter uma política e objetivos documentados que detalham a estratégia da organização para reduzir a perda e o desperdício de alimentos. Além de ter controles para gerenciar produtos doados a organizações sem fins lucrativos, funcionários e outras organizações; e garantir que esses produtos sejam seguros para consumo. Gerenciar excedentes ou subprodutos destinados a alimentos/ração animal para evitar a contaminação desses produtos.

## REQUISITOS ADICIONAIS

Quais alterações devo considerar atualizar em meu sistema de gestão?

### 2.5.17 REQUISITOS DE COMUNICAÇÃO

17

Agora como novo requisito, inclui os casos em que a empresa deve informar ao órgão de certificação em até 3 dias sobre qualquer caso importante relacionado à segurança dos alimentos, desastres naturais, recalls, ações impostas por autoridades reguladoras, processos judiciais e atividades fraudulentas e corrupção.

### 2.5.18 REQUISITOS PARA ORGANIZAÇÃO COM MULTI-SITECERTIFICAÇÃO

18

O cumprimento da cláusula 9.2 da ISO 22000:2018 é adicionado como parte dos requisitos a serem atendidos para Auditorias Internas e as categorias são atualizadas de acordo com as alterações realizadas nelas. Este Requisito Adicional aplica-se exclusivamente às CATEGORIAS E, F e G da CADEIA ALIMENTAR. Exclui-se a Categoria A.

