

SIMPÓSIO ASBRAN 60 ANOS

ISO 22000 A EVOLUÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS 24 de novembro de 2009

Alessandra Raphaelli

FOOD DESIGN

**EMPRESA BRASILEIRA ESPECIALIZADA EM
SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE
EM ALIMENTOS E BEBIDAS**

ÁREAS:

FEED & FOOD

**INCLUINDO DESDE PRODUÇÃO PRIMÁRIA ATÉ
EMBALAGEM PARA ALIMENTOS**

INTRODUÇÃO

IMPORTÂNCIA DAS NORMAS



NO CENÁRIO DA GLOBALIZAÇÃO,
AS **NORMAS**, GANHAM
IMPORTÂNCIA CRESCENTE,
ASSUMINDO POR VEZES PAPEL DE
MAIOR SIGNIFICÂNCIA QUE OS
REGULAMENTOS.

NOTA:

NORMAS- ADOÇÃO VOLUNTÁRIA
REGULAMENTOS - ADOÇÃO POR FORÇA LEGAL

**PROLIFERAÇÃO DE NORMAS DE GESTÃO DE
SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM VÁRIOS ELOS DA
CADEIA DE ALIMENTOS**



**VÁRIAS ENTIDADES OU CONJUNTOS DE
ENTIDADES, NACIONAIS, BINACIONAIS,
MULTINACIONAIS OU REGIONAIS
CRIARAM/ ESTÃO CRIANDO SUA NORMAS
DEFENDENDO INTERESSES DE SEUS CLIENTES OU
SEUS PRÓPRIOS INTERESSES**

**UMA RESPOSTA GLOBAL A ESTE
CENÁRIO**



**PUBLICAÇÃO DE UMA NORMA INTERNACIONAL DE
GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS PELA
INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

ISO 22000:2005

**SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS
ALIMENTOS – REQUISITOS PARA QUALQUER
ORGANIZAÇÃO DA CADEIA DE ALIMENTOS**

FAMÍLIA ISO 22000



ISO/TS 22004:2005

**SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS – GUIA PARA
APLICAÇÃO DA ISO 22000:2005.**

ISO/TS 22003:2007 (Publicada em 14/02/07)

**SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS – REQUERIMENTOS
PARA ENTIDADES QUE FORNECEM AUDITORIA E CERTIFICAÇÃO DOS
SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.**

ISO/ TS 22005 (Publicada em 15/07/2007)

**POSSIBILIDADE DE RASTREAMENTO NA CADEIA DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL E
HUMANA – PRINCÍPIOS GERAIS E GUIA PARA PROJETO E DESENVOLVIMENTO
DESTE SISTEMA.**

ISO 22000 - APLICAÇÃO



Toda a cadeia produtiva de alimentos,
independentemente de
tamanho e complexidade

← APLICAÇÃO

Inclui organizações direta* ou indiretamente** envolvidas

* Desde produtores de alimentação animal, produção primária, até varejistas, food service etc

** **Produtores de equipamentos, de embalagens, de produtos sanitizantes e aditivos etc.**

ELEMENTOS CHAVE

- **COMUNICAÇÃO INTERATIVA**
- **SISTEMA DE GESTÃO**
- **PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS**
- **PRINCÍPIOS APPCC (referência *Codex Alimentarius*)**

ESTRUTURA DA NORMA

1. ESCOPO

2. REFERÊNCIA NORMATIVA

3. TERMOS E DEFINIÇÕES

4. SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

5. RESPONSABILIDADE DA DIREÇÃO

ESTRUTURA DA NORMA

6. GESTÃO DE RECURSOS

7. PLANEJAMENTO E REALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS

8. VALIDAÇÃO, VERIFICAÇÃO E MELHORIA DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

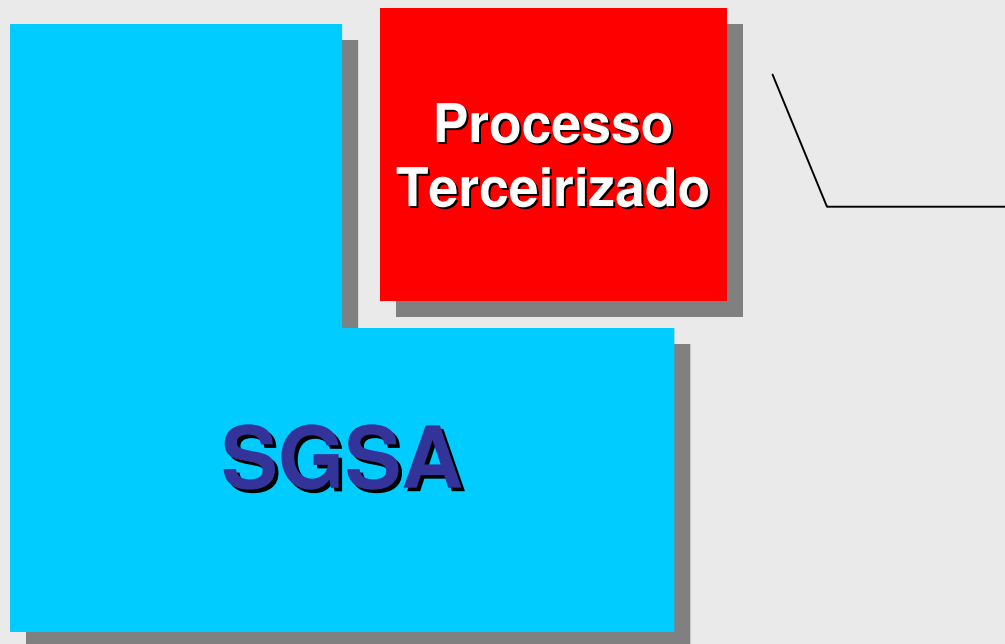
NORMA ISO 22000

BREVE RESUMO

REQUISITO 4

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

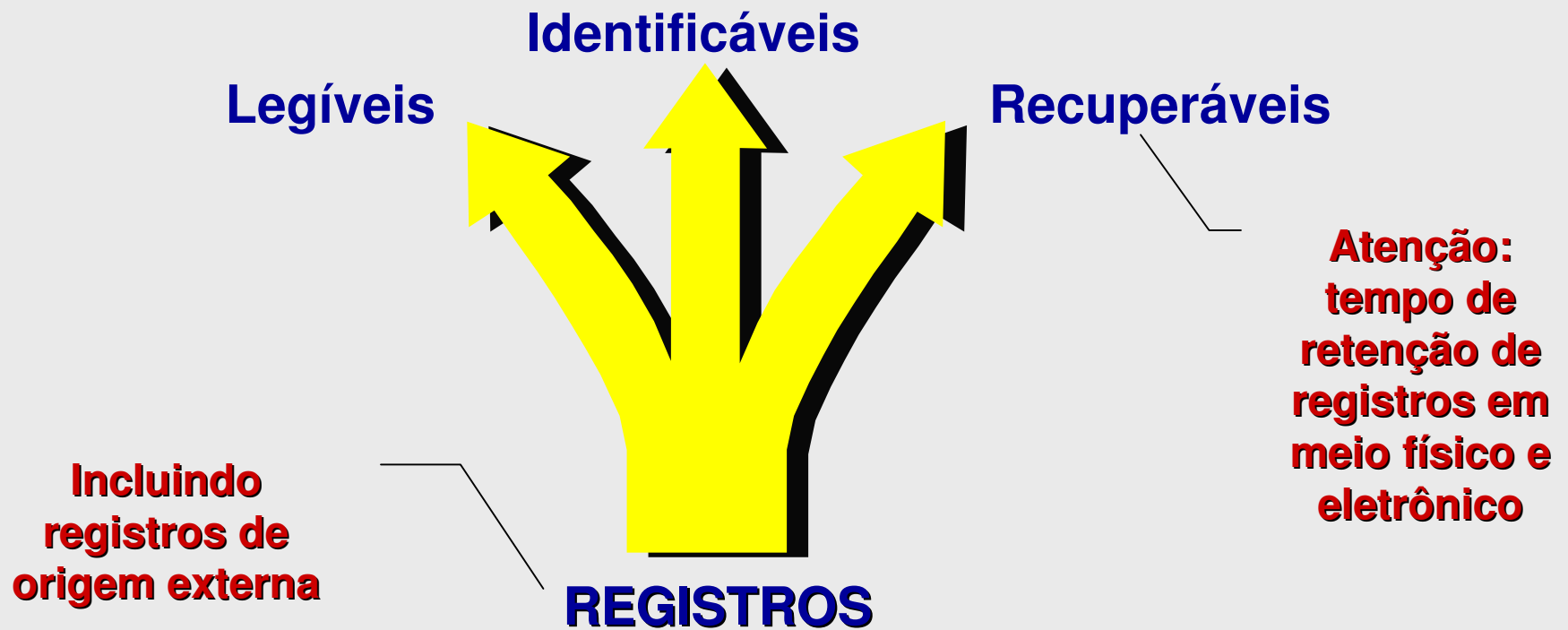


**Os controles de
processos externos
devem ser
identificados e
documentados**

CONTROLE DE DOCUMENTOS



CONTROLE DE REGISTROS



REQUISITO 5

RESPONSABILIDADE DA DIREÇÃO

COMUNICAÇÃO EXTERNA



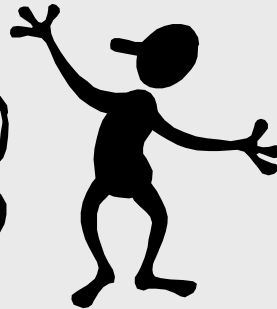
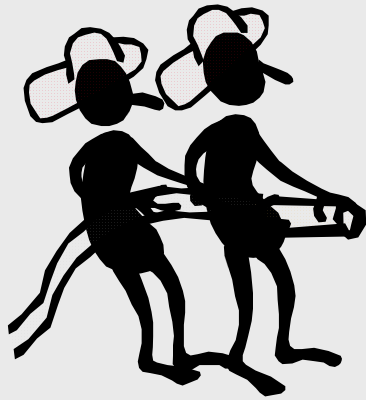
COMUNICAÇÃO INTERNA



VEÍCULOS

- ▶ **Documentos do SGI (manuais, procedimentos e instruções)**
- ▶ **Treinamentos/ palestras**
- ▶ **Reuniões**
- ▶ **Quadros de gestão à vista/ murais**
- ▶ **Intranet**
- ▶ **Jornal interno**
- ▶ **etc.**

PRONTIDÃO E RESPOSTA A EMERGÊNCIAS

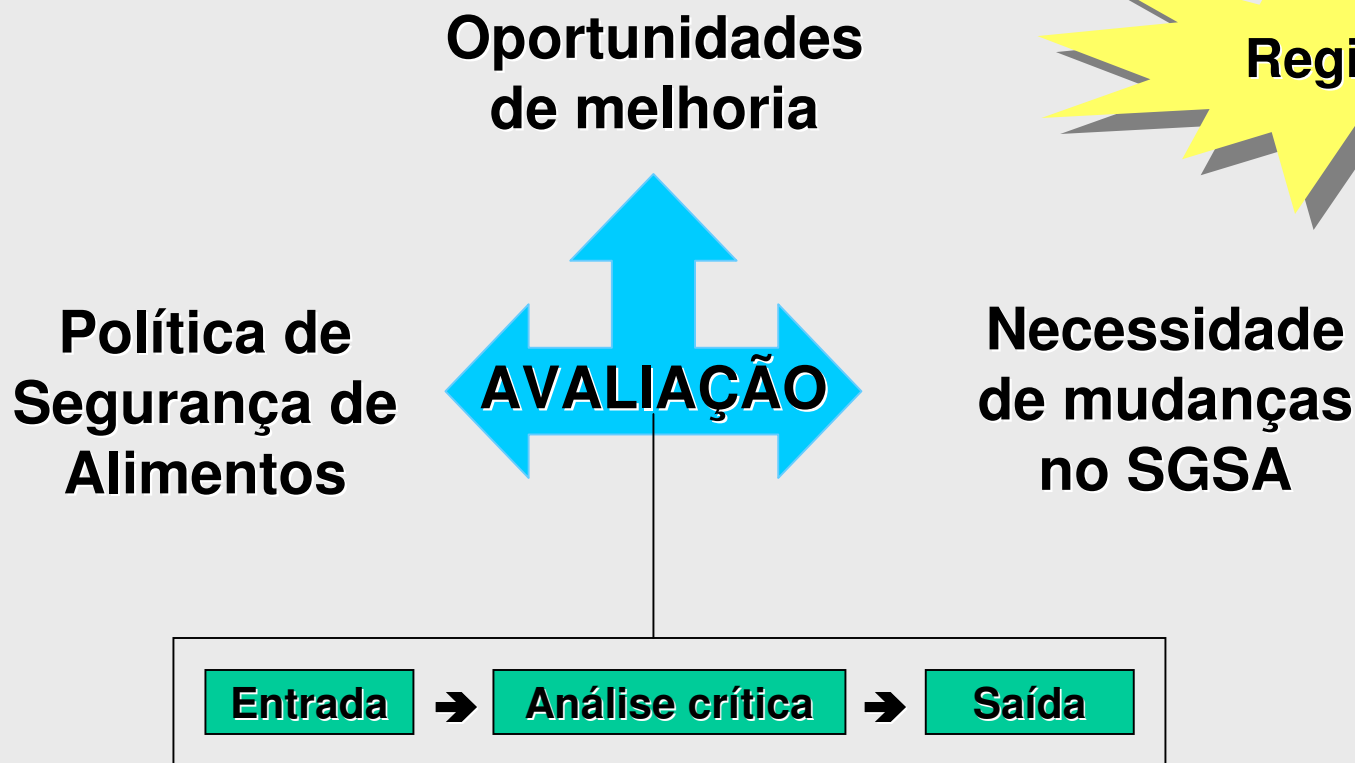


**GERENCIAMENTO
DE CRISES**

A alta direção deve estabelecer,

Implementar e manter procedimentos para administrar potenciais situações emergenciais e acidentes que possam causar impacto na segurança de alimentos e que sejam relevantes ao papel da organização na cadeia produtiva.

ANÁLISE CRÍTICA PELA DIREÇÃO



INTERVALOS PLANEJADOS PARA ASSEGURAR CONTÍNUA ADEQUAÇÃO E EFICÁCIA

REQUISITO 6

GESTÃO DE RECURSOS

- ✓ Recursos humanos
 - ➔ **Competência, conscientização e treinamento**
- ✓ Infra-estrutura
 - ➔ **Equipamentos e instalações**
- ✓ Ambiente de trabalho

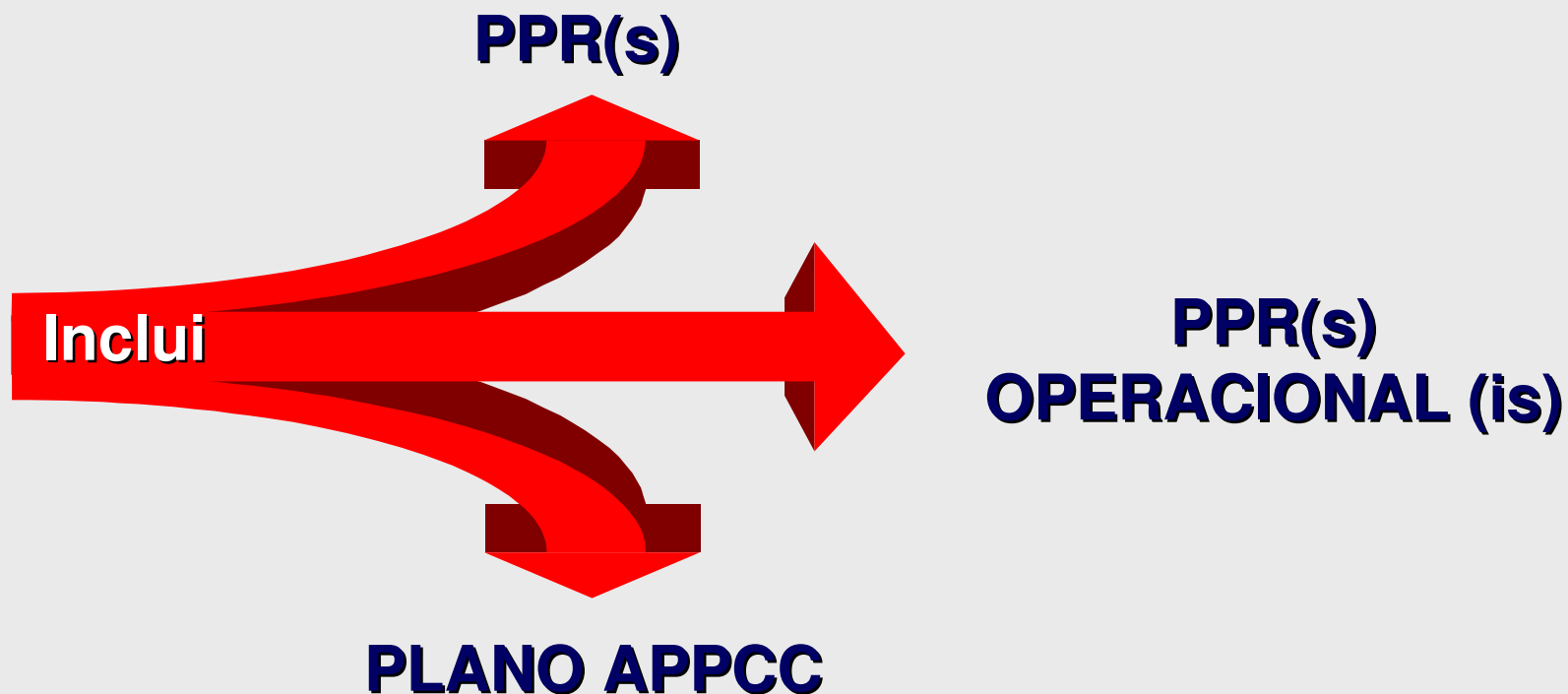


Manutenção

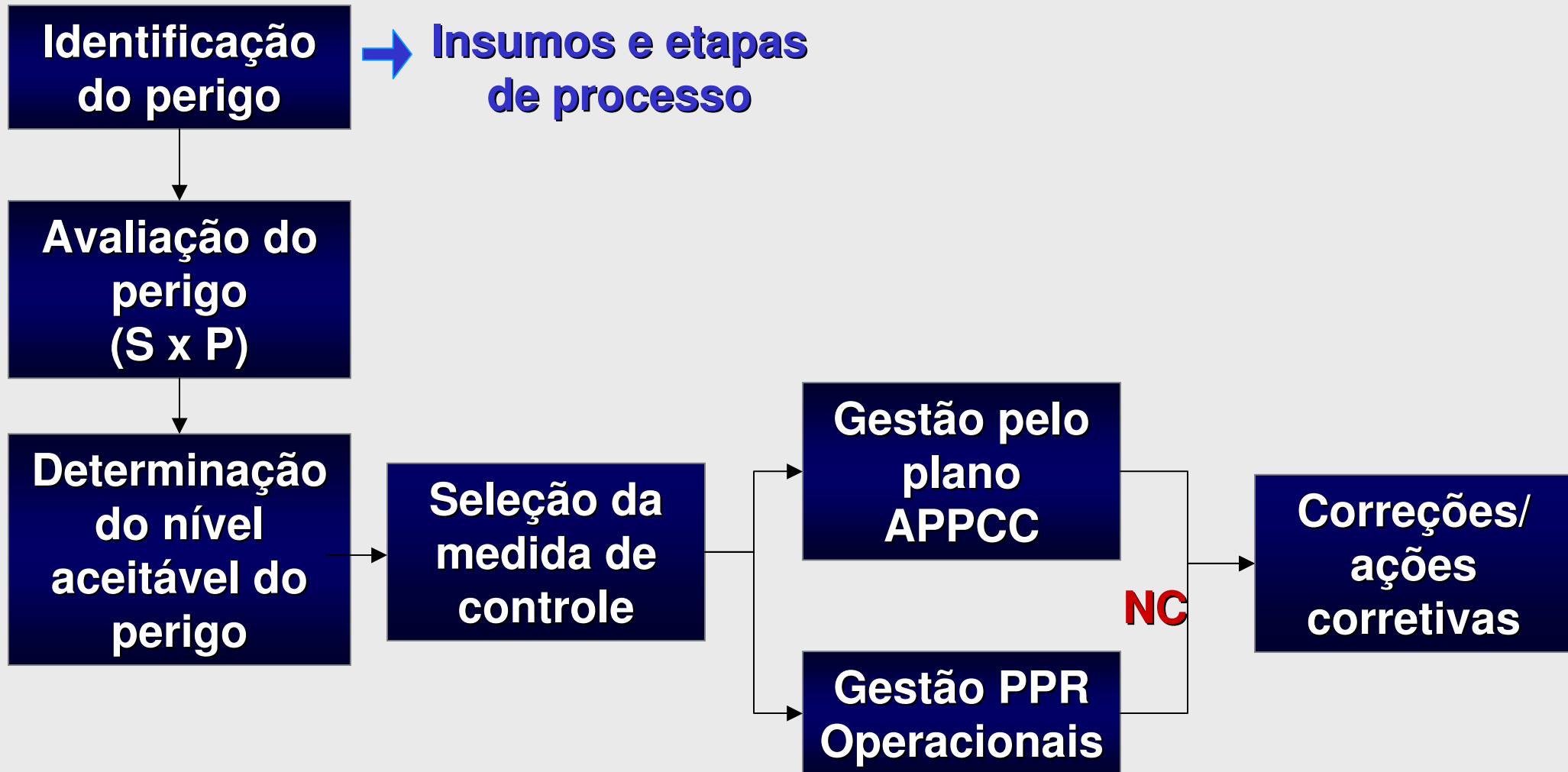
REQUISITO 7

PLANEJAMENTO E REALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS

PLANEJAMENTO E REALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS



ETAPAS ENVOLVIDAS



SISTEMA DE RASTREABILIDADE



Garantir:

- Identificação de lotes de produtos e sua relação com lotes de matérias primas, processamento e registros de liberação.
- Identificação da rota inicial de distribuição do produto final

TRATAMENTO DE PRODUTOS POTENCIALMENTE INSEGUROS

PRODUTO NÃO CONFORME

≠

PRODUTO POTENCIALMENTE INSEGURO

**SEGURANÇA
DE
ALIMENTOS**



**PRODUTOS
POTENCIALMENTE
INSEGUROS**

REQUISITO 8

VALIDAÇÃO, VERIFICAÇÃO E MELHORIA DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

VALIDAÇÃO DAS COMBINAÇÕES DE MEDIDAS DE CONTROLE



Antes da implementação de medidas de controle relacionadas a PPR(s) operacional e plano APPCC, e depois de qualquer alteração nestas medidas



VALIDAR AS MEDIDAS DE CONTROLE



OBJETIVO

Demonstrar que são capazes de alcançar o controle esperado do perigo

CONTROLE DE MONITORAMENTO E MEDIÇÃO



**Monitoramento
dos PCCs e PCs**

**INSTRUMENTOS
DE MEDIÇÃO**



**Atividades de
verificação**

**Atividades de
validação**

AUDITORIA INTERNA



A organização deve conduzir auditorias internas a intervalos planejados para determinar se o sistema:

- Está conforme o planejado e conforme os requisitos desta norma;
- Está implementado e atualizado eficazmente.

VERIFICAÇÃO DO SGSA



A equipe de Segurança de Alimentos deve analisar resultados de atividades de verificação, auditoria interna e auditoria externa.

Resultados devem ser registrados e usados na análise crítica.

OBJETIVO

- Confirmar desempenho do SGSA
- Identificar a necessidade de atualizar ou melhorar o SGSA

OBRIGADA !

FOOD DESIGN

(55-11) 3218-1919 e 3120-6965

fooddesign@fooddesign.com.br