

IFS Food

Norma para auditar a conformidade de produtos e processos
em relação à segurança de alimentos e qualidade



VERSÃO 8

ABRIL 2023

PORTUGUÊS

Detalhes de contato dos Escritórios IFS

ALEMANHA

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Telefone: +49(0)30726105374
E-mail: info@ifs-certification.com

ITÁLIA

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Telefone: +390289075150
E-mail: ifs-milano@ifs-certification.com

POLÔNIA | EUROPA CENTRAL E ORIENTAL

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefone: +48 451136888
E-mail: ifs-poland@ifs-certification.com

REPÚBLICA TCHECA

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefone: +420603893590
E-mail: msuska@qualifood.cz

BRASIL

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefone: +55 67981514560
E-mail: cnowak@ifs-certification.com

AMÉRICA DO NORTE

IFS Representative Pius Gasser
Telefone: +1 4165642865
E-mail: gasser@ifs-certification.com

FRANÇA

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Telefone: +33 140761723
E-mail: ifs-paris@ifs-certification.com

ESPANHA

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Telefone: +34 610306047
E-mail: torres@ifs-certification.com

HUNGRIA

IFS Representative László Gyórfi
Telefone: +36 301901342
E-mail: gyorfi@ifs-certification.com

TURQUIA

IFS Representative Ezgi Dedebas Ugur
Telefone: +90 5459637458
E-mail: ifs-turkiye@ifs-certification.com

ROMÊNIA

IFS Representative Ionut Nache
Telefone: +40 722517971
E-mail: ionut.nache@inaq.ro

AMÉRICA LATINA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefone: +56 954516766
E-mail: chile@ifs-certification.com

ÁSIA

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Telefone: +86 18019989451
E-mail: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Food

**Norma para auditar a conformidade de produtos e processos
em relação à segurança de alimentos e qualidade**

VERSÃO 8

ABRIL 2023

PORTUGUÊS

Agradecimentos

A IFS gostaria de agradecer a todos os participantes que responderam à consulta pública realizada em maio 2022. Suas contribuições e opiniões foram um grande apoio para a IFS e para a melhoria da Norma IFS Food. Agradecemos o seu tempo disponibilizado para responder positivamente à consulta. A IFS é grata aos membros dos IFS Grupos de Trabalho, Comitê Técnico Internacional IFS e os Grupos de Trabalho Nacionais da IFS associados na França, Alemanha, Itália, Espanha e Polônia.

Membros do Comitê Técnico Internacional da IFS

Alberto Peiró	Mercadona, Espanha
Andrea Artoni	CONAD, Itália
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Suíça
Belén Barber	Kiwa España, Espanha
Bert Urlings	Vion Food Group, Holanda
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Alemanha
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Alemanha
Christophe Quéré	SILL, França
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Itália
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Espanha
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Alemanha
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund , Suíça
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Alemanha
Fayçal Bellatif	Eurofins, França
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Itália
Guillaume Hurtrez	Auchan, França
Isabel Barcenilla	DIA, Espanha
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Alemanha
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Alemanha
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Itália
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Alemanha
Michael Zschocke	Rewe Group, Alemanha
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Itália
Stefan Follmann	KFC Europe, Alemanha
Ute Pieper	METRO AG, Alemanha

Equipe IFS

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

No caso de quaisquer dúvidas sobre a interpretação das Normas e Programas IFS, favor contatar standardmanagement@ifs-certification.com

Conteúdos

0	Introdução	12
0.1	História da International Featured Standards	12
0.2	Objetivos, missão e visão da IFS	12
0.3	Abrangência da Norma IFS Food	13
0.4	Conteúdo da Norma IFS Food	13
0.5	Revisão da Norma IFS Food	13

PARTE 1

PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO IFS FOOD

0	Propósito e conteúdo	16
1	O processo de certificação IFS Food	16
2	Antes da Auditoria IFS Food	19
2.1	Firmando um contrato com um organismo de certificação	19
2.2	Escopo da Auditoria IFS Food	21
2.2.1	Processos terceirizados e escopo da Auditoria IFS Food	22
2.2.2	Realização da Auditoria IFS Food em caso de diferentes tipos de locais de produção	24
2.3	Tipos de auditorias IFS Food	26
2.3.1	Auditoria inicial	26
2.3.2	Auditoria de recertificação	27
2.3.3	Auditoria de acompanhamento (follow-up)	28
2.3.4	Auditoria de extensão	28
2.4	Opções de Auditoria Anunciada e Não Anunciada IFS Food	30
2.4.1	Opção de auditoria anunciada	30
2.4.2	Opção de auditoria não anunciada	30
2.5	Planejamento de uma Auditoria IFS Food	33
2.5.1	Elaboração de um cronograma de auditoria	33
3	Realização da Auditoria IFS Food	33
3.1	Duração da auditoria	34
3.2	Realização da auditoria	36
3.2.1	Sistema de Pontuação IFS	37
4	Ações pós-auditoria da Auditoria IFS Food	40
4.1	Plano de ação	40
4.1.1	Complementação do plano de ação pela empresa	40
4.1.2	Validação do plano de ação	41
4.1.3	Revisão técnica	41

4.2	Emissão do Certificado IFS	41
4.2.1	Pontuação e condições para a emissão do Relatório da Auditoria e Certificado IFS	42
4.2.1.1	Gestão específica do processo de auditoria no caso de uma ou várias não-conformidades e/ou pontuação < 75%	43
4.2.1.2	Prazos para emissão do Certificado IFS	43
4.3	Ciclo de certificação	44
4.3.1	Informação sobre as condições de retirada/ suspensão do certificado	44
4.4	Distribuição e armazenamento do relatório da auditoria	45
5	Programa de Integridade IFS	45
5.1	Resumo das atividades do Programa de Integridade IFS	46
5.1.1	Análise da Base de Dados IFS	46
5.1.2	Verificações de Integridade IFS no Local	46
5.1.3	Auditorias de Integridade IFS no Escritório do Organismo de Certificação	47
5.1.4	Auditorias Testemunha de Integridade IFS	47
5.2	Gestão de Reclamações IFS	47
5.3	Sanções	48
6	Logotipos IFS	50

PARTE 2

CHECKLIST DE AUDITORIA IFS FOOD –

LISTA DOS REQUISITOS DA AUDITORIA IFS FOOD

1	Governança e comprometimento	54
1.1	Política	54
1.2	Estrutura corporativa	54
1.3	Revisão pela direção	55
2	Sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade	56
2.1	Gestão da qualidade	56
2.1.1	Gestão de documentos	56
2.1.2	Registros e informação documentada	56
2.2	Gestão da segurança de alimentos	57
2.2.1	Plano APPCC	57
2.3	Análise APPCC	57
2.3.1	Equipe APPCC	57
2.3.2	Descrição do produto	57
2.3.3	Identificação do uso pretendido e usuários do produto	58
2.3.4	Construção de um fluxograma	58
2.3.5	Confirmação do fluxograma no local	58
2.3.6	Condução da análise de perigo para cada etapa	58
2.3.7	Determinação dos pontos críticos de controle e de outras medidas de controle	58
2.3.8	Estabelecimento dos limites críticos validados para cada PCC	58
2.3.9	Estabelecimento de um sistema de monitoramento para cada PCC	58
2.3.10	Estabelecimento de ações corretivas	59
2.3.11	Validação do plano APPCC e estabelecimento de procedimentos de verificação	59
2.3.12	Estabelecimento da documentação e manutenção de registros	59
3	Gestão de recursos	60
3.1	Recursos humanos	60
3.2	Higiene pessoal	60
3.3	Treinamento e instrução	61
3.4	Instalações do pessoal	62
4	Processos operacionais	63
4.1	Foco no cliente e acordo contratual	63
4.2	Especificações e fórmulas	63
4.2.1	Especificações	63
4.3	Desenvolvimento de produto / Modificação do produto / Modificação dos processos de produção	64
4.4	Aquisição	65
4.5	Embalagem do produto	66
4.6	Localização da fábrica	66
4.7	Área externa da fábrica	66
4.8	Leiaute da fábrica e fluxos de processo	67
4.9	Instalações de produção e armazenamento	67
4.9.1	Requisitos de construção	67

4.9.2	Paredes	67
4.9.3	Pisos	68
4.9.4	Tetos/forros	68
4.9.5	Janelas e outras aberturas	68
4.9.6	Portas e portões	68
4.9.7	Iluminação	69
4.9.8	Ar condicionado / Ventilação	69
4.9.9	Água	69
4.9.10	Ar comprimido e gases	69
4.10	Limpeza e desinfecção	70
4.11	Gestão de resíduos	71
4.12	Mitigação de risco de material estranho	71
4.13	Monitoramento e controle de pragas	72
4.14	Recebimento e armazenamento de materiais	73
4.15	Transporte	74
4.16	Manutenção e reparos	75
4.17	Equipamentos	75
4.18	Rastreabilidade	76
4.19	Mitigação de riscos de alergênicos	77
4.20	Fraude em alimentos	77
4.21	Defesa de alimentos	78
5	Medidas, análises e melhorias	78
5.1	Auditorias internas	78
5.2	Inspeções do local e fábrica	79
5.3	Validação e controle do processo	79
5.4	Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento	79
5.5	Monitoramento do controle de quantidade	80
5.6	Teste de produtos e monitoramento ambiental	80
5.7	Liberação do produto	81
5.8	Gestão de reclamações de autoridades e clientes	81
5.9	Gestão de recalls e recolhimentos de produtos e incidentes	82
5.10	Gestão de produtos não conformes	82
5.11	Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas	83

PARTE 3

REQUISITOS PARA ORGANISMOS DE ACREDITAÇÃO, ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO E AUDITORES PROCESSO DE ACREDITAÇÃO E CERTIFICAÇÃO IFS

0	Introdução	86
1	Requisitos para os organismos de acreditação	86
1.1	Requisitos gerais	86
1.2	O treinamento do comitê de acreditação (ou da pessoa competente)	86
1.3	Competências do avaliador do organismo de acreditação	87
1.4	Frequência de avaliações dos organismos de certificação	87
1.5	Acreditação de um organismo de certificação com atividade internacional	88
1.6	Condições para a recuperação da acreditação após a retirada ou suspensão	88
2	Requisitos para organismos de certificação	88
2.1	Contrato com a IFS Management GmbH	89
2.2	Processo de acreditação ISO/IEC 17065:2012 para a IFS	89
2.3	Procedimento para reclamações e recursos	89
2.4	Decisão de certificação	90
2.5	Transferência da certificação	90
2.6	Responsabilidades dos organismos de certificação em relação a Auditores, Revisores, Instrutores Internos e Auditores Testemunha IFS	90
3	Requisitos para Auditores, Revisores, Instrutores Internos e Auditores Testemunha IFS Food	92
3.1	Requisitos para os Auditores IFS Food	92
3.1.1	Processo de aprovação do auditor	92
3.1.2	Requisitos gerais para auditores ao se candidatarem para os Exames IFS	93
3.1.3	Processo de exame IFS e auditoria de aprovação	98
3.1.4	Opção de conversão para auditores aprovados para outras normas de certificação de segurança de alimentos para processamento pós-colheita reconhecidas pela GFSI e acreditadas de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012, para serem aprovados para a Norma IFS Food	98
3.1.5	Manutenção da aprovação do auditor	99
3.1.6	Situação específica de um auditor temporariamente inativo	101
3.1.7	Extensão de escopo para Auditores IFS aprovados	101
3.1.8	Outras regras e explicações relativas à abordagem não exclusiva	102
3.1.9	Regras gerais sobre equipes de auditoria	103
3.2	Requisitos para Revisores IFS	103
3.2.1	Requisitos gerais para Revisores IFS Puros	103
3.2.2	Manutenção da qualificação do Revisor IFS Food Puro	104
3.3	Requisitos para os Instrutores Internos IFS	105
3.3.1	Requisitos gerais para Instrutores Internos IFS	105
3.3.2	Manutenção da qualificação dos Instrutores Internos IFS	105
3.4	Requisitos para Auditores Testemunha IFS	106
3.5	Visão geral dos requisitos para aprovação inicial e manutenção da aprovação e as incumbências de cada função relacionada à IFS em um organismo de certificação	106

PARTE 4

RELATÓRIO, O SOFTWARE IFS E A BASE DE DADOS IFS

1	Introdução	112
2	Relatório	112
2.1	Requisitos mínimos para o Relatório de Auditoria IFS: visão geral da auditoria (ANEXO 9)	112
2.2	Requisitos mínimos para o Relatório de Auditoria IFS: conteúdo principal (ANEXO 10)	114
2.3	O plano de ação (ANEXO 7)	114
2.4	Requisitos mínimos para o Certificado IFS (ANEXO 11)	114
2.4.1	Código QR no Certificado IFS	115
3	O software IFS	116
4	A Base de Dados IFS (www.ifs-certification.com)	116

ANEXOS

ANEXO 1:	Escopo de aplicação das diferentes Normas IFS e Programas IFS	120
ANEXO 2:	Processo de certificação	123
ANEXO 3:	Escopos de produtos e de tecnologia	124
ANEXO 4:	Árvore de exclusão	127
ANEXO 5:	Fluxograma para gestão de uma não conformidade e pontuação total $\geq 75\%$	129
ANEXO 6:	Fluxograma para a gestão de requisito KO pontuado com "D"	130
ANEXO 7:	Plano de ação	131
ANEXO 8:	Fluxograma para gestão de uma ou várias não conformidades MAIOR e/ou pontuação total $< 75\%$	132
ANEXO 9:	Relatório da Auditoria IFS: visão geral da auditoria	133
ANEXO 10:	Relatório de auditoria da IFS: conteúdo principal	136
ANEXO 11:	Certificado IFS	144
ANEXO 12:	Glossário	145

0 Introdução

0.1 História da International Featured Standards

Em 2003 a Federação Alemã dos Varejistas – Handelsverband Deutschland (HDE) e sua equivalente francesa – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), em comum, elaboraram uma norma de segurança dos alimentos e qualidade para possibilitar a auditoria de fornecedores de alimentos. A auditoria proporcionou uma abordagem uniforme direcionada aos fornecedores de alimentos. Esta foi a primeira versão da Norma IFS Food designada para certificar fornecedores fabricantes de produtos alimentícios de marca própria para o varejo.

IFS Management GmbH significa International Featured Standards, e é uma empresa de propriedade da FCD e HDE. Abrange um pacote de normas e programas globais de segurança e qualidade que proporcionam transparência e comparabilidade ao longo de toda a cadeia de suprimentos pós produção primária. As Normas IFS aplicam-se à uma variedade de operações e atividades nos setores alimentícios e não alimentícios. Todas as Normas IFS seguem uma abordagem baseada em risco, que dá às partes interessadas flexibilidade para implementar os requisitos em seus negócios com base nos riscos específicos relacionados aos produtos e processos.

A Norma IFS Food fundamenta-se em aspectos gerais de um sistema de gestão da segurança dos alimentos e qualidade. No entanto, a ênfase principal é incutir confiança nos produtos e processos, significando que a segurança, qualidade, legalidade, autenticidade e conformidade com requisitos específicos dos clientes são garantidos por meio de uma avaliação, revisão e inspeção da documentação no local.

A Norma IFS Food versão 8 foi revisada pelos seguintes grupos de trabalho: Grupos de Trabalho Nacionais, Comitê Técnico Internacional e Equipe Técnica IFS. Representantes de varejistas, da indústria, de serviços de alimentação e de organismos de certificação fizeram parte destes grupos de trabalho excepcionais que combinaram contribuições da Europa, América do Norte, América do Sul e Ásia.

Será possível realizar Auditorias IFS Food versão 8 a partir de 1º de outubro de 2023. A partir de 1º de janeiro de 2024, as auditorias IFS Food versão 8 serão obrigatórias.

0.2 Objetivos, missão e visão da IFS

O objetivo da Certificação IFS Food é avaliar se as atividades de processamento de um fabricante são capazes de produzir produtos que são seguros, legais e em conformidade com as especificações de clientes. Por isso ambas segurança e qualidade dos produtos são componentes essenciais de todas as Normas IFS. Auditorias IFS são focadas em produtos e processos. Isso garante o desenvolvimento de produtos de alta qualidade por meio de processos de funcionamento correspondente.

As Normas IFS são normas globais e uniformes de segurança e qualidade que proporcionam transparência e comparabilidade ao longo de toda a cadeia de suprimentos pós produção primária. Desta maneira a IFS se esforça para enfrentar todos os desafios da globalização, além da importância cada vez maior das marcas próprias pelas quais os varejistas são responsáveis. Uma certificação IFS possibilita a redução de custos de longas e repetitivas auditorias e adicionalmente apoia os gestores das empresas através de relatórios uniformes e uma base de dados moderna e fácil de usar

A missão da IFS claramente estabelece que Normas IFS vão além da segurança do produto mediante o objetivo de “fornecer produtos confiáveis”, que atendam as expectativas da empresa adquirente. Com o objetivo de que um Certificado IFS demonstre que o local de produção implementou um sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade funcional, a IFS em conjunto com sua enorme rede está continuamente aumentando e otimizando o seu portfólio de normas e programas, protocolos de auditoria, ferramentas e documentos de apoio. Por isso a IFS definiu “Fornecer normas e serviços confiáveis para cooperar com a melhoria da integridade do produto ao longo da cadeia de suprimentos” como meta hoje e para o futuro. Melhoria continua não é somente um objetivo de empresas certificadas, mas também aplica-se à IFS Management GmbH.

0.3 Abrangência da Norma IFS Food

A Norma IFS Food aplica-se a fabricantes de produtos alimentícios e somente pode ser utilizada para empresas processadoras de alimentos e/ou empresas que embalam produtos alimentícios a granel.

Para maiores detalhes sobre o Escopo da Auditoria IFS consulte o capítulo 2.2, Parte 1.

Para esclarecimentos sobre a determinação entre o escopo da norma IFS Food e outras Normas IFS, consulte o ANEXO 1.

0.4 Conteúdo da Norma IFS Food

O conteúdo da Norma IFS Food está disposto como segue:

Parte 1 – Protocolo de Certificação IFS Food

Parte 2 – Checklist da Auditoria IFS Food (lista dos Requisitos da Auditoria IFS Food)

Parte 3 – Requisitos para organismos de acreditação, organismos de certificação e auditores

Parte 4 – Relatório, Software IFS e Base de Dados IFS.

A Norma IFS Food está vinculado à Doutrina IFS Food. A doutrina fornece regras adicionais e esclarecimentos quanto à interpretação de alguns requisitos da Norma IFS Food. Ambos os documentos são normativos e devem ser implementados de acordo com as datas definidas, após a publicação oficial dos documentos.

0.5 Revisão da Norma IFS Food

A Equipe Técnica IFS e os respectivos grupos de trabalho devem demonstrar controle sobre o conteúdo e qualidade da Norma IFS Food. Isso inclui uma revisão anual, para garantir a conformidade com todos os requisitos relevantes. Os membros do grupo de trabalho representam todas as partes interessadas envolvidas no processo de auditoria: varejistas, organismos de certificação, indústria de alimentos e também os prestadores de serviços. Além da revisão anual, os principais objetivos dos grupos de trabalho são compartilhar experiências práticas, revisar as alterações ou alinhamentos da Norma IFS Food e as necessidades de esclarecimento da Doutrina IFS Food, discutir os requisitos do relatório de auditoria e decidir sobre as necessidades de treinamento.

PARTE 1

0	Propósito e conteúdo	16
1	O processo de certificação IFS Food	16
2	Antes da Auditoria IFS Food	19
3	Realização da Auditoria IFS Food	33
4	Ações pós-auditoria da Auditoria IFS Food	40
5	Programa de Integridade IFS	45
6	Logotipos IFS	50



PARTE 1

Protocolo de certificação IFS Food

0 Propósito e conteúdo

Esta parte fornece uma descrição detalhada dos procedimentos a serem seguidos antes, durante e depois de uma Auditoria IFS Food. Além disso, explica os princípios do Processo de Certificação IFS Food, incluindo requisitos a serem aplicados pelas empresas auditadas e pelos organismos de certificação.

1 O processo de certificação IFS Food

Antes de iniciar o processo de certificação a empresa deve ler as versões atuais dos dois (2) documentos normativos: Norma IFS Food e Doutrina IFS Food.

As empresas devem preparar-se com bastante antecedência para o Processo de Certificação IFS Food, que compreende os diferentes passos mostrados no ANEXO 2.

A Auditoria IFS é parte central do processo de certificação, já que o local de produção e seus processos de fabricação serão desafiados em relação a todos os requisitos especificados e mostrados no Checklist da Auditoria IFS Food (Parte 2) a fim de avaliar a conformidade dos produtos e processos de fabricação.

A Certificação IFS é uma certificação de produto e processo. Portanto, a parte principal desse processo de certificação é formada pela Auditoria IFS. O auditor questiona as empresas auditadas em relação ao checklist da auditoria para determinar o nível de conformidade dos processos e produtos. Uma auditoria sempre foca nos seguintes elementos fundamentais:

a) Abordagem de produto e processo (APP)

A abordagem produto e processo (APP) requer a avaliação da conformidade com as especificações relativas ao cliente bem como a conformidade legal em relação aos países de produção e de destino.

Para garantir a APP, as Certificações IFS Food são sempre específicas para um local de produção. Adicionalmente, todos os produtos e processos do local de produção relevante devem ser incluídos no escopo da Auditoria IFS Food.

Durante a Auditoria IFS Food, o auditor deve coletar evidências objetivas para avaliar a conformidade com os Requisitos da Auditoria IFS Food (consulte o Checklist da Auditoria IFS Food, Parte 2).

Um dos elementos chave para realizar a Auditoria IFS Food e garantir alta uniformidade na implementação da APP é seguir uma trilha de auditoria. Essa trilha de auditoria é formada pelas seguintes etapas principais:

- **Amostragem do produto:**

A seleção das amostras deve ser baseada em risco, mas também pode seguir outros critérios.

O objetivo é fazer uma seleção representativa de todos os produtos e processos incluídos no escopo da certificação para obter o máximo de informações sobre o local de produção e seus produtos.

A utilização de amostras de produto relevantes (amostradas pelo auditor no local no começo ou antes da auditoria) é essencial e permite que o Auditor IFS siga uma trilha uniforme para obter toda a evidência necessária. Além disso, os auditores devem realizar um teste de rastreabilidade com o(s) produto(s) amostrado(s) durante a auditoria.

Nota: A IFS publicou diretrizes (ex. Diretriz do Auditor IFS, Boas Práticas de Auditoria IFS (GAP Guideline)) que fornecem informações adicionais sobre tópicos a serem verificados e/ou solicitados ao local de produção auditado durante a Auditoria IFS Food.

- **Avaliação geral no local**

Pelo menos 50% da duração total da Auditoria IFS deve ser alocada para a avaliação no local (nas áreas de produção do local de produção). Isso permite que o auditor audite os produtos e os processos de forma abrangente e deve ser realizado o mais rápido possível. Pode ser reduzido para 1/3 se os processos no local forem simples e a duração total da auditoria, após a redução, for no mínimo 1,25 dias (consulte capítulo 3.1, Parte 1)

A avaliação no local de produção deve incluir (mas não se limita) às seguintes áreas:

- Processos de produção,
- Recepção, armazenamento e expedição,
- Boas práticas de fabricação (BPF), incluindo manutenção, higiene, controle de pragas e atividades de limpeza e desinfecção,
- Desenvolvimento de produto,
- Laboratório no local,
- Instalações de manutenção,
- Instalações para o pessoal e sanitárias,
- Áreas externas.

O auditor também deve usar esse tempo para avaliar os processos operacionais, por meio das seguintes verificações:

- verificar as medidas de controle definidas para os PCCs e outras medidas de controle, bem como seu monitoramento, a fim de cruzá-las com as informações do plano APPCC.
 - observar e entrevistar colaboradores
 - inspecionar características do produto e da tecnologia
 - coletar amostras adicionais para verificação cruzada, quando necessário
 - revisar as receitas usadas durante o processo de fabricação
 - observar uma expedição do produto acabado atual e/ou a entrega da matéria-prima
 - avaliar o sistema de gestão da segurança do alimento e qualidade implementado na prática.
- **Documentação, revisão de registros e inspeção:**

A inspeção no local é seguida por uma revisão/inspeção abrangente da documentação e registros incluindo a verificação cruzada de documentos relacionados. Esta parte da auditoria visa verificar a informação coletada durante a avaliação no local e a avaliação de outros requisitos.

Para entender a trilha da Auditoria IFS, os auditores devem avaliar a conformidade do local de produção em detalhe. Mais explicações e exemplos são fornecidos no e-learning “IFS Product and Process Approach”.

O resumo das principais etapas é apresentado no quadro a seguir (quadro 1).

Nota: Este quadro mostra as principais etapas de uma Auditoria IFS anunciada. As etapas 2 a 5 podem ser executadas alternadamente. As porcentagens são fornecidas como orientação.

Tabela 1: A abordagem produto e processo de uma Auditoria IFS



b) Qualificação do Auditor IFS

A experiência específica do Auditor IFS é a base primordial para a auditoria do local de produção. Por isso, Auditores IFS são aprovados para escopo(s) de produto e de tecnologia específicos para garantir um alto grau de qualidade e reprodutibilidade quanto aos resultados da Auditoria. Mais informações podem ser encontradas na Parte 3.

c) Ciclo anual de certificação

O local de produção será submetido todos os anos, a um Processo completo de Certificação IFS Food, incluindo uma Auditoria IFS Food abrangente. Isso inclui a auditoria do Checklist de Auditoria completo IFS Food (Parte 2). Se aplicável, a implementação do plano de ação da última Auditoria IFS também deve ser verificada. Mais informação sobre o ciclo de certificação pode ser encontrada no capítulo 4.3, Parte 1.

d) Certificação por organismos de certificação acreditados de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012 e com contrato junto à IFS Management GmbH

A confiabilidade da certificação é garantida através de organismos de certificação de terceira parte acreditados, internacionalmente reconhecidos e independentes. Adicionalmente, os organismos de certificação devem ter assinado um contrato com a IFS Management GmbH e cumprir as regras específicas descritas na Parte 3.

e) Supervisão e regras harmonizadas do proprietário da Norma IFS

Como parte das atividades de Garantia da Qualidade a IFS implementou procedimentos para monitorar o desempenho dos organismos de certificação aprovados pela IFS, dos Auditores IFS e das empresas certificadas IFS - o Programa de Integridade IFS que assegura a qualidade e integridade da implementação das Normas IFS. As diferentes medidas são tomadas seguindo uma abordagem baseada em risco bem como a gestão de reclamações que foram levantadas pelas partes interessadas. O local auditado deve ser informado por seu organismo de certificação sobre os procedimentos e regras do Programa de Integridade IFS. Mais informações sobre o Programa de Integridade podem ser encontradas no capítulo 5, Parte 1.

2 Antes da Auditoria IFS Food

Para se preparar para a auditoria inicial, a empresa pode realizar uma pré-auditoria voluntária para avaliar seu status e nível atuais. A pré-auditoria não pode ser carregada na Base de Dados IFS e um auditor diferente daquele que executou a pré-auditoria deve realizar a Auditoria IFS subsequente.

Qualquer local de produção que inicie novas operações deve garantir que todos os requisitos da IFS podem ser auditados no momento da auditoria inicial. A IFS recomenda um mínimo de três (3) meses de operações antes dessa primeira auditoria.

2.1 Firmando um contrato com um organismo de certificação

Para realizar uma Auditoria IFS Food a empresa deve nomear um organismo de certificação aprovado pela IFS, acreditado de acordo com a Norma ISO/IEC 17065:2012 para a Norma IFS Food. A lista de todos os organismos de certificação que têm um contrato válido com a IFS Management GmbH está disponível por país no site da IFS (www.ifs-certification.com).

Deve haver um contrato entre a empresa e o organismo de certificação para a auditoria de certificação que deve incluir os seguintes tópicos:

a) Informação sobre o processo de certificação

Deve incluir, no mínimo:

- Escopo da auditoria acordado entre ambas as partes. Mais informação pode ser encontrada no capítulo 2.2, Parte 1 e Anexo 3.
- Duração da auditoria. Mais informação pode ser encontrada no capítulo 3.1, Parte 1.
- Informação sobre o relatório e detalhes do certificado. Mais informação pode ser encontrada nos capítulos 2.2 e 2.4, Parte 4.
- Referência ao Programa de Integridade IFS. Mais informação pode ser encontrada no capítulo 5, Parte 1.
- Menção de que as informações sobre a empresa e seus colaboradores são armazenadas na Base de Dados IFS de acordo com a Regulamentação Geral de Proteção de Dados. Mais informação pode ser encontrada no capítulo 4, Parte 4.

b) Comunicação com o organismo de certificação sobre as atividades, em detalhe, do local de produção

O organismo de certificação deve garantir que o Auditor IFS está qualificado para os escopos de produto e de tecnologia da auditoria, bem como para a versão atualmente aplicável da Norma IFS.

Para auxiliar o Auditor IFS Food em sua preparação para a auditoria, a empresa deve informar claramente o organismo de certificação sobre os seguintes tópicos:

- Todos os produtos no local e processos relacionados abrangidos pelo escopo da Auditoria IFS Food, incluindo estruturas descentralizadas.
- Casos onde partes das atividades de produção ou produtos são terceirizados em nome do local de produção certificado IFS Food.
- Visão geral dos produtos exportados, incluindo os diferentes países de destino para os quais os produtos são vendidos.
- Sob circunstâncias excepcionais, qualquer solicitação de exclusão de algum grupo de produtos. Isso será cuidadosamente verificado pelo organismo de certificação para decidir se a exclusão é possível.
- Histórico do status de certificação IFS ou de qualquer outra norma reconhecida pela GFSI, por exemplo, tipo de certificação/escopo, data da última auditoria de certificação (mesmo se realizada por outro organismo de certificação), ano da última auditoria não anunciada, se um certificado foi retirado no passado, etc.

Mais informações sobre processos terceirizados e exclusões podem ser encontradas no capítulo 2.2.1, Parte 1 e Anexo 4.

Se a Auditoria IFS Food for realizada em conjunto com outra(s) norma(s), todos os Requisitos IFS devem ser cumpridos (por exemplo, cronograma de auditoria, duração da auditoria, competências do auditor, etc.).

c) Notificações para o organismo de certificação

Durante o ciclo de certificação a direção do local de produção deve assegurar que o organismo de certificação é informado em tempo hábil sobre quaisquer modificações que possam afetar a capacidade do local de produção em cumprir os requisitos de certificação (por exemplo, recall, alertas sobre produtos, mudanças na organização e gerenciamento, modificações importantes nos produtos e/ou métodos de produção, mudanças do endereço de contato, novo endereço do local de produção, etc.). Os detalhes devem ser definidos e acordados entre ambas as partes. Conforme exigido no Checklist da Auditoria IFS Food (Parte 2), requisito 1.2.6, algumas situações específicas requerem uma notificação ao organismo de certificação no prazo de três (3) dias úteis.

Após receber tais informações dos locais (limitadas às três (3) situações específicas, mencionadas no requisito 1.2.6 do Checklist da Auditoria IFS Food), o organismo de certificação deve:

- Preencher em inglês o formulário de informação extraordinária relevante fornecido na Base de Dados IFS e re-enviá-lo para a IFS Management GmbH no prazo de três (3) dias úteis após ter recebido a informação do local de produção.
- Fornecer à IFS Management GmbH uma análise de causa raiz e um relatório de progresso da investigação no prazo de dez (10) dias úteis (após o envio do formulário).

É responsabilidade do organismo de certificação investigar cada situação e decidir qualquer ação sobre o Status da Certificação IFS.

d) Idioma da Auditoria IFS Food

A Auditoria IFS Food deve ser realizada no idioma oficial do local de produção. Se houver necessidade de tradução, o organismo de certificação deve fornecer um intérprete qualificado não afiliado à empresa. Mais informação pode ser encontrada no capítulo 3.1.2, Parte 3.

2.2 Escopo da Auditoria IFS Food

A norma IFS Food somente pode ser aplicada quando um produto é “processado” ou quando existe um perigo de contaminação do produto proveniente da embalagem primária.

O escopo da auditoria deve ser acordado entre ambas as partes antes da realização da auditoria.

Deve incluir todas as atividades do local, inclusive todas as linhas de produção e os produtos fabricados pelo local de produção (tanto os produtos com a marca do cliente quanto os produtos com a marca da própria empresa).

Mais informação sobre a determinação do escopo entre IFS Food e outras normas IFS pode ser encontrada no Anexo 1.

A certificação é sempre específica ao local (uma entidade legal, um endereço, um certificado), em relação às atividades atuais de processamento no local. Estruturas descentralizadas pertencentes ao mesmo local de produção devem ser auditadas e incluídas no escopo da auditoria para obter uma visão completa dos processos. Mais informações sobre os diferentes tipos de locais de produção e informações a serem fornecidas no relatório da auditoria e certificado, encontram-se no capítulo 2.2.2, Parte 1.

A IFS fornece escopos de produtos e de tecnologia para definir o escopo de auditoria do local de produção.

A seleção do(s) escopo(s) de produto depende dos produtos acabados fabricados pelo local de produção. Os escopos de tecnologia são selecionados baseados nas etapas de processamento envolvidas na fabricação dos produtos acabados.

Todos os escopos aplicáveis devem ser mencionados no Certificado e no Relatório IFS Food.

Mais informação sobre a determinação do escopo da auditoria pode ser encontrada em:

- Anexo 3 desta norma
- Orientação sobre a alocação dos Escopos de Produto e Etapas de Processamento IFS no site da IFS.

Exemplo: para um local de produção que fabrica sorvete, como base, o escopo da avaliação deve fazer referência ao escopo de produto 4 (produtos lácteos) e escopos de tecnologia B (pasteurização), D (congelamento / refrigeração) e F (mistura / embalagem). Dependendo do(s) processo(s) detalhado(s) do local de produção, outros escopos de tecnologia podem ser incluídos ou excluídos.

O escopo da auditoria deve ser descrito em detalhes no relatório de auditoria e no certificado. Deve ser claro, inequívoco e deve cumprir as seguintes regras:

- Os diferentes tipos de produtos devem ser descritos com detalhes suficientes:
Exemplo de descrição correta: produção de “linguiça fermentada, linguiça cozida, linguiça cozida e defumada, presunto cozido e curado cru”.
Exemplo de descrição incorreta: produção de “produtos de carne”.

- O tipo de material de embalagem deve ser descrito (por exemplo, “embalado em papel alumínio (a vácuo ou atmosfera modificada), saco plástico”).
- Os processos mais característicos que diferenciam o produto de outros e que não são autoexplicativos precisam ser claramente mencionados, por exemplo:
 - Produção, corte, secagem, fritura e embalagem de batatas fritas em sacos tubulares
 - Produção, corte, moagem, assamento e embalagem de batatas fritas em sacos tubulares
 - Produção de queijo frescal em porções embaladas em caixas de papelão
 - Produção de queijo pasteurizado em porções embaladas em caixas de papelão.

Os seguintes elementos não devem ser mencionados no escopo:

- Certas atividades de um local de produção sempre fazem parte da Auditoria IFS Food e, portanto, não devem ser mencionadas especificamente. Portanto, as seguintes palavras não devem ser mencionadas na descrição do escopo: armazenamento, transporte, vendas, distribuição, pesquisa, desenvolvimento e design. As atividades de rotulagem só devem ser mencionadas quando forem uma etapa de processamento essencial/relevante do local de produção, por exemplo, se essa for a única etapa de processamento relevante da produção de um produto parcialmente terceirizado.
- Informação sobre a marca não é permitida, pois não fornece nenhuma informação sobre os produtos e processos do local de produção.
- Não é permitida a referência a alegações. No entanto, é permitido mencionar o nome do produto no escopo do certificado, quando se enquadra em esquemas de indicação geográfica (de acordo com o Regulamento (UE) N° 1151/2012 e emendas), por exemplo, DOP (Denominação de Origem Protegida)/IGP (Indicação Geográfica Protegida)). Como alegações de esquemas de indicação geográfica não são certificadas pela Certificação IFS Food, uma isenção de responsabilidade deve ser adicionada ao certificado, sob o escopo “O esquema de indicação geográfica “XXX” é uma qualidade extrínseca do(s) produto(s), mas sua avaliação não é coberta pelo escopo de Certificação da IFS Food”.

Exemplo:

- “O esquema de indicação geográfica para “Feta” é uma qualidade extrínseca do produto, mas sua avaliação não é coberta pelo escopo da Certificação IFS Food.”

Informação sobre outras alegações só pode ser fornecida no relatório.

- A exclusão de processo(s) de produção, incluindo armazenamento e transporte, não é permitida.
- Em geral, a exclusão de produto(s) não é permitida, mas pode ser aceita sob condições específicas listadas no Anexo 4.

O escopo acordado deve ser mencionado no contrato e também deve ser revisado e confirmado pelo auditor durante a reunião de abertura da Auditoria IFS Food.

2.2.1 Processos terceirizados e escopo da Auditoria IFS Food

a) Processos parcialmente terceirizados

Um processo parcialmente terceirizado é definido na Norma IFS Food como uma etapa ou parte de um processo de fabricação (incluindo embalagem primária e rotulagem), que é realizado fora do local por um terceiro em nome do local certificado IFS Food. Isso inclui processos que são parcialmente terceirizados para uma empresa irmã dentro do mesmo grupo de empresas e se aplica tanto aos produtos com a marca do cliente quanto aos produtos com a marca da própria empresa.

Nota 1: Atividades de armazenamento e/ou transporte executadas por empresa terceirizada não são considerados como processos parcialmente terceirizados e devem ser avaliados conforme os requisitos dos capítulos relevantes do Checklist da Norma IFS Food (4.14 e 4.15), especialmente em relação aos requisitos 4.14.6 e 4.15.7.

Nota 2: Para a IFS, a diferença entre uma matéria-prima e um produto proveniente de um processo parcialmente terceirizado é baseada no proprietário:

- Uma matéria-prima é comprada de um fornecedor (sem propriedade e responsabilidade legal anterior) e processada (na sequência) pelo local de produção auditado pela IFS.
- Um produto de um processo parcialmente terceirizado sempre pertence ao local de produção auditado.

As regras a seguir devem ser aplicadas quando uma empresa tem processo(s) parcialmente terceirizado(s):

- Os requisitos 4.4.5, 4.4.6 e 4.4.7 do Checklist da Auditoria IFS Food (Parte 2) se aplicam e devem ser auditados pelo auditor, a fim de avaliar se o local de produção auditado garante o controle sobre esses processos.
- Para o escopo da auditoria não devem ser selecionadas (e para a qualificação do auditor), as etapas de processamento relacionadas aos processos parcialmente terceirizados. O escopo da auditoria deve mencionar apenas os processos gerenciados pelo local de produção auditado, não aqueles gerenciados por terceiros.
- No relatório da auditoria do local auditado (visão geral da auditoria): uma descrição dos processos parcialmente terceirizados e status de certificação do terceirizado apontado deve ser fornecida.
- Caso a empresa terceirizada nomeada seja certificada IFS Food, o COID (Número do código de identificação IFS) também pode ser mencionado.
- Caso os processos parcialmente terceirizados referem-se somente a atividades de congelamento e/ou descongelamento, um Certificado IFS Logistics ou qualquer outra certificação equivalente reconhecida pela GFSI também pode ser aceita.
- No certificado do local de produção auditado a seguinte sentença deve ser adicionada ao escopo da auditoria abaixo da descrição dos produtos e processos: "Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados" Mais informação sobre o Certificado IFS pode ser encontrada no capítulo 2.4, Parte 4 e no Anexo 11.

b) Produtos totalmente terceirizados e produtos comercializados

Um produto totalmente terceirizado é um produto fabricado, embalado e rotulado sob a marca da própria empresa ou marca do cliente por um local de produção diferente do que está sendo auditado.

Um produto comercializado (traded product) é um produto fabricado, embalado e rotulado por e sob o nome de uma empresa diferente do local de produção que está sendo certificado IFS Food.

Produtos totalmente terceirizados e produtos comercializados não são, por natureza, cobertos pela Certificação IFS Food.

Recomenda-se que estas atividades sejam certificadas de acordo com IFS Broker ou de acordo com qualquer outra norma equivalente de segurança de alimentos reconhecida pela GFSI baseada na Norma ISO/IEC 17065:2012 (p.ex. uma Auditoria combinada IFS Food e IFS Broker pode ser realizada, consulte o ANEXO 1)

Independentemente de essas atividades serem certificadas ou não, a seguinte sentença deve ser acrescentada ao certificado na seção de perfil da empresa no relatório de auditoria: "A empresa possui atividades de comercialização próprias que são / não são certificadas IFS Broker/ outra norma reconhecida pela GFSI").

2.2.2 Realização da Auditoria IFS Food em caso de diferentes tipos de locais de produção

A Auditoria IFS é específica ao local de produção: um local de produção está sujeito a uma auditoria e um certificado.

A IFS definiu os seguintes quatro (4) tipos de locais de produção:

Local único de produção

Locais de produção multi-localizados

Local de produção com múltiplas entidades legais

Local de produção com estrutura(s) descentralizada(s):

1) Local único de produção:

Um local único de produção é um local que não é gerenciado por uma sede/sem gestão central, tem somente uma entidade legal sem estruturas descentralizadas. Tais locais terão uma única auditoria, um COID, um relatório e um certificado.

2) Locais de produção multi-localizados:

Locais de produção multi-localizados refere-se a uma empresa com múltiplos locais de produção em diferentes localizações, que podem ter uma sede / gestão central. As seguintes regras se aplicam nesses dois (2) casos:

a) Empresa com sede / gestão central

Quando a sede/gestão central também tiver atividades de processamento adicionais, o local deverá ser auditado e submetido ao seu próprio Certificado IFS Food e Relatório de Auditoria.

Se a sede / gestão central não tiver atividades de processamento, não poderá ser submetida a um Certificado IFS Food. A empresa pode decidir se organizará uma auditoria específica (que também pode ser remota nesse caso) para as atividades gerenciadas pela sede/gestão central. Isso deve ser definido previamente com o organismo de certificação, antes da realização da auditoria:

- Se não for realizada uma auditoria da sede/gestão central: a empresa deve garantir que todas as informações necessárias e o pessoal responsável da sede/gestão central estão disponíveis (quando necessário) durante a auditoria de cada local de produção, para garantir que o auditor possa auditar adequadamente as atividades centralmente gerenciadas. Por exemplo, um representante da sede/gestão central pode participar das auditorias dos locais de produção, os documentos da sede/gestão central estão disponíveis no local, etc.
- Se for realizada uma auditoria da sede/gestão central, aplicam-se as seguintes regras:
 - A auditoria da sede / gestão central deve sempre ser realizada antes da auditoria de cada local de produção associada a cada ciclo de certificação.
 - O prazo máximo entre a auditoria da sede/gestão central e as auditorias de todos os locais de produção é de 12 (doze) meses.

- O organismo de certificação deve determinar quais partes da auditoria da sede/gestão central abrangem as partes da operação do local.
- Cada local receberá um certificado e relatório individuais.
- As atividades centralmente gerenciadas, bem como o resultado dessa auditoria devem ser descritos no relatório de auditoria de cada local de produção.
- Desvios identificados durante a auditoria da sede/gestão central não podem ser parcialmente resolvidos nos relatórios de auditoria de cada local de produção. Desvios podem ser rebaixados, por exemplo, para uma não conformidade, mas não podem ser corrigidos nem melhorados para uma pontuação melhor.
- Se foi evidenciada uma não conformidade durante a auditoria da sede / gestão central, todas os locais de produção também serão afetados e os certificados destes locais de produção devem ser suspensos. Somente após uma auditoria de acompanhamento (follow up) positiva da sede / gestão central, a suspensão dos certificados dos locais de produção pode ser revogada. Dependendo do tipo de não conformidade que foi pontuada na sede / gestão central, uma nova auditoria do locais de produção também pode ser necessária.
- Tanto a data da auditoria do local de produção como a da sede/gestão central devem estar visíveis no relatório de auditoria.
- Todos os COIDs dos locais de produção vinculados à sede / gestão central devem ser mencionados em cada relatório de auditoria.

b) Empresa sem sede / gestão central

Se uma empresa tem vários locais de produção independentes em diferentes localizações, sem sede / gestão central, cada local de produção deverá ter uma auditoria, um COID, um relatório e um certificado.

Nota: Um local de produção multi-localizado pode escolher individualmente ser certificado como parte de locais de produção multi-localizados ou ser certificado como local único de produção ou não ser certificado.

3) Local de produção com múltiplas entidades legais:

a) Se um local de produção possui múltiplas entidades legais em uma mesma localização física com o mesmo escopo, aplicam-se as seguintes regras:

- uma auditoria deve ser realizada
- o certificado e o relatório devem ser duplicados para cada entidade legal
- cada entidade legal terá seu próprio COID.

b) Se um local de produção tem múltiplas entidades legais em uma mesma localização física, mas com escopos diferentes, aplicam-se as seguintes regras:

- cada entidade legal terá seu próprio COID, relatório e certificado
- a duração da auditoria deve ser calculada separadamente para cada COID. Pode ser indicada uma auditoria de sede / gestão central, que poderá permitir uma redução de duração da auditoria de no máximo 0,5 dias (de acordo com a abordagem multi-localizações).

Em ambos os casos, se existir uma relação contratual entre as entidades legais, os COIDs de cada entidade legal devem estar vinculados na Base de Dados IFS. Se o certificado de uma das entidades legais é suspenso/retirado, os certificados de todas as entidades legais também devem ser suspensos/retirados, a não ser que o organismo de certificação possa demonstrar que as outras entidades legais não são afetadas.

4) Local de produção com estrutura(s) descentralizada(s):

Uma estrutura descentralizada é uma instalação (por exemplo uma oficina) de propriedade da empresa onde parte(s) dos processos e operações do local de produção são realizados. Quando a auditoria do local de produção é insuficiente para obter uma visão completa dos processos da empresa, então todas as demais instalações relevantes devem também ser incluídas no escopo da auditoria. O escopo e os detalhes completos devem ser documentados na visão geral do relatório de auditoria.

2.3 Tipos de auditorias IFS Food

Devem ser conduzidos diferentes tipos de auditorias, dependendo do status da certificação e do ciclo do local de produção.

Auditoria IFS (totalmente no local):

Uma Auditoria IFS Food deve sempre ser realizada no local e durante dias úteis consecutivos, tanto para a opção de auditoria anunciada quanto não anunciada.

IFS Split Auditoria:

Sob circunstâncias excepcionais (por exemplo, devido a uma crise amplamente reconhecida) e quando uma auditoria completa no local for praticamente impossível, a empresa poderá acordar com o organismo de certificação em realizar uma IFS Split Auditoria. A parte dessa auditoria no local deve ser realizada primeiro, seguida por uma parte remota usando TIC (Tecnologias de Informação e Comunicação). Para realizar uma IFS Split Auditoria, o documento normativo "Protocolo IFS Split Audit" (Split Audit Protocol) deve ser usado e justificativa suficiente deve ser incluída no Relatório de Auditoria IFS. Mais informação pode ser encontrada no IFS Split Audit Protocol.

2.3.1 Auditoria inicial

Descrição da auditoria:

Existem dois (2) tipos de auditoria inicial:

a) "Primeira" auditoria inicial

A primeira auditoria inicial refere-se à primeira Auditoria de Certificação IFS Food de um local de produção, durante a qual todos os requisitos do Checklist Auditoria IFS Food devem ser auditados pelo auditor. Esse tipo de auditoria só se aplica quando não existe histórico de certificação anterior.

b) "Nova" auditoria inicial

A nova auditoria inicial é a Auditoria IFS Food realizada:

- após uma interrupção no ciclo de certificação (consulte capítulo 4.3, Parte 1) ou
- após uma auditoria de certificação reprovada devido a uma ou várias não conformidades ou uma pontuação total de < 75 % ou
- após uma auditoria de acompanhamento reprovada ou
- após uma auditoria de extensão reprovada.

Nesse caso aplica-se o que segue:

- o histórico de Certificação IFS Food deve ser verificado para garantir que a regra sobre a frequência de auditorias não anunciadas é cumprida (mais informação sobre auditorias não anunciadas pode ser encontrada no capítulo 2.4.2, Parte 1).

- o relatório de auditoria e o plano de ação da Auditoria IFS Food anterior devem ser revisados pelo auditor, para verificar a implementação e a eficácia das correções e ações corretivas. Isso se aplica mesmo que outro organismo de certificação tenha emitido o relatório de auditoria.

Nota: Se uma Auditoria IFS Food inicial for reprovada, o Relatório da Auditoria IFS Food deve ser carregado na Base de Dados IFS e essa auditoria não poderá ser considerada uma pré-auditoria.

Para “primeiras” auditorias iniciais e/ou “novas” auditorias iniciais realizadas de acordo com uma nova versão da norma, todas as regras e requisitos da versão aplicável da norma se aplicam e devem ser implementadas e validadas (por exemplo, por meio de auditorias internas, revisão pela direção, etc.) antes da realização da auditoria. Isso também inclui os requisitos para os quais é solicitada uma revisão anual.

Opções de auditoria:

Uma auditoria inicial pode ser realizada anunciada ou não anunciada. Mais informação sobre as opções de auditoria podem ser encontradas no capítulo 2.4, Parte 1.

2.3.2 Auditoria de recertificação

Descrição da auditoria:

Para manter a certificação, o local de produção deve ser recertificado todos os anos. Portanto, a auditoria de recertificação é uma auditoria completa de um local de produção, durante a qual todos os requisitos do Checklist da Auditoria IFS Food devem ser auditados pelo auditor e levar à renovação da Certificação IFS Food existente.

O período durante o qual a auditoria de recertificação deve ocorrer é indicado no certificado, e a auditoria deve ser realizada durante esse período para manter o ciclo de certificação.

É responsabilidade do local de produção renovar sua certificação em tempo hábil. Para tanto, todas as empresas certificadas IFS Food receberão um lembrete da Base de Dados IFS três (3) meses antes do vencimento do certificado.

Se a auditoria não é realizada em tempo hábil, todos os usuários da Base de Dados IFS que incluíram a empresa em sua lista de favoritos, receberão uma notificação por e-mail.

O auditor deve revisar o plano de ação da Auditoria IFS Food anterior para verificar a implementação e a eficácia das correções e ações corretivas. Se o local de produção mudar de organismo de certificação, deve atualizar essa informação na Base de Dados IFS e informar seu novo organismo de certificação de modo que o auditor possa verificar o plano de ação da auditoria anterior.

Se desvios ainda estiverem presentes na auditoria de recertificação atual, ou se as pontuações tiverem sido reduzidas, o auditor deve avaliar a situação de acordo com o capítulo 5.11 do Checklist da Auditoria IFS Food, Parte 2.

O vínculo entre duas (2) auditorias consecutivas garante um processo de melhoria contínua.

Opções de auditoria:

Uma auditoria de recertificação pode ser realizada anunciada ou não anunciada. Mais informação sobre as opções de auditoria pode ser encontrada no capítulo 2.4, Parte 1.

2.3.3 Auditoria de acompanhamento (follow-up)

Descrição da auditoria:

Uma auditoria de acompanhamento é requerida na situação específica na qual os resultados de uma auditoria inicial ou recertificação) não permitiram a emissão de um certificado devido a uma não conformidade Maior e uma pontuação total $\geq 75\%$.

A auditoria de acompanhamento foca a implementação das ações tomadas para resolver a não conformidade Maior e deve cumprir as seguintes regras:

- Deve ser realizada no local.
- Em geral, deve ser realizada pelo mesmo auditor que realizou a auditoria principal (inicial ou de recertificação).
- A Avaliação de acompanhamento deve ser realizada não antes de seis (6) semanas e no máximo até seis (6) meses após a Avaliação anterior. Se esse prazo não for cumprido ou se o local de produção decidir não realizar uma auditoria de acompanhamento, uma nova auditoria inicial deverá ser realizada.

Resultados da auditoria:

- Se a auditoria de acompanhamento for bem-sucedida:
 - o resultado positivo da auditoria de acompanhamento deve constar no relatório de auditoria.
 - O relatório deve ser carregado na Base de Dados IFS.
 - o certificado será emitido apenas no nível básico, mesmo que a pontuação total final seja $\geq 95\%$.
 - a validade do certificado permanece no ciclo de certificação, conforme descrito no capítulo 4.3, Parte 1.
- Se a auditoria de acompanhamento for reprovada:
 - O relatório da auditoria de acompanhamento reprovada deve ser carregado na Base de Dados IFS.
 - uma nova auditoria inicial deve ser realizada e programada não antes de seis (6) semanas após a auditoria de acompanhamento.

Um fluxograma detalhado, com todas as etapas, pode ser encontrado no Anexo 5. O carregamento de um relatório de auditoria de acompanhamento é gratuito.

Opções de auditoria:

Uma auditoria de acompanhamento só pode ser realizada anunciada.

2.3.4 Auditoria de extensão

Descrição da auditoria:

Uma auditoria de extensão é uma auditoria adicional para ampliar o escopo da certificação atual. Esse tipo de auditoria deve ser sempre realizado no local. Além disso, ela deve ser realizada, nas seguintes situações, durante o período de validade do certificado existente:

- Se algumas linhas de produção não estavam operacionais durante a auditoria de certificação principal, quando envolver escopos de produtos e/ou escopos de tecnologia e/ou plano APPCC (especialmente os PCCs) diferentes daqueles auditados durante a auditoria inicial/recertificação.

- No caso de produtos sazonais, que não puderam ser auditados em operação durante a auditoria principal. Durante o ano seguinte, haverá uma auditoria de recertificação e uma de extensão, de modo a cobrir todos os processos e produtos. A auditoria principal deve sempre ser realizada quando a etapa de processamento mais perigosa estiver sendo executada.
- Se ocorrerem mudanças significativas no processo de produção e/ou em seu ambiente entre duas (2) auditorias de certificação. Isso se aplica, por exemplo, quando são introduzidos novos processos ou produtos diferentes daqueles incluídos no escopo do certificado vigente. Nesse caso aplicam-se as seguintes regras:
 - o organismo de certificação decide, com base em uma avaliação de risco, se é necessária uma auditoria de extensão.
 - a avaliação de risco deve basear-se nos riscos de higiene e segurança do alimento e deve ser documentada.

Resultados da auditoria:

As condições para ser aprovado em uma auditoria de extensão são as mesmas de uma auditoria inicial ou de recertificação, mas seu foco será somente sobre os requisitos específicos que foram avaliados. A pontuação original da auditoria no Certificado IFS não deve ser alterada, porém o certificado deve ser retirado em caso de reprovação da auditoria de extensão.

Os dois (2) resultados a seguir são possíveis para uma auditoria de extensão:

- A auditoria de extensão é bem-sucedida e o seguinte deve ser aplicado:
 - o certificado deve ser atualizado com o novo escopo
 - o certificado deve manter a mesma data de vencimento do certificado da auditoria principal
 - o certificado atualizado e o relatório da auditoria de extensão devem ser carregados na Base de Dados IFS.
- A auditoria de extensão é reprovada nas seguintes situações:
 - No caso de uma ou mais não-conformidades
- Quando a auditoria de extensão for reprovada, as seguintes consequências devem ser aplicadas:
 - a auditoria completa (incluindo a auditoria principal) é reprovada e
 - o certificado vigente deve ser retirado.

O relatório da auditoria de extensão deve ser fornecido como um anexo ao relatório de auditoria vigente. O carregamento de uma auditoria de extensão é gratuito.

A IFS fornece o seguinte exemplo de um local de produção que processa dois tipos de produtos (A e B) em diferentes períodos do ano:

- A auditoria principal está focada nas atividades de processamento do produto A e na documentação relacionada ao processamento dos produtos A e B.
- Após essa auditoria, o certificado e o relatório devem especificar: “Produção do produto A - a produção do produto B será verificada durante uma auditoria de extensão” e uma auditoria de extensão deve ser realizada posteriormente para verificar as atividades de processamento do produto B no local.
- Após a auditoria de extensão, o certificado deve ser atualizado especificando “Produção dos produtos A e B [...]”.
- O mesmo procedimento anual acima será aplicado a cada ano.

Opções de auditoria:

Uma auditoria de extensão só pode ser realizada anunciada.

2.4 Opções de Auditoria Anunciada e Não Anunciada IFS Food

Antes de agendar e realizar a Auditoria IFS Food, o organismo de certificação deve decidir e informar o local de produção se a auditoria será realizada de forma anunciada ou não anunciada, garantindo que pelo menos uma vez a cada três Auditorias IFS Food é realizada de forma não anunciada, a partir de 1º de janeiro de 2021 (independentemente da Versão da Norma IFS Food).

Os organismos de certificação devem contatar seus clientes com antecedência para definir uma data para a auditoria anunciada ou registrá-los para uma auditoria não anunciada.

2.4.1 Opção de auditoria anunciada

A auditoria anunciada é conduzida em horário e data acordados entre o local de produção e o organismo de certificação selecionado e deve ser realizada em dias consecutivos. Uma auditoria de recertificação deve ser agendada pelo menos oito (8) semanas antes da data de vencimento da auditoria e o mais tardar duas (2) semanas após a data de vencimento da auditoria (data de aniversário da auditoria inicial).

2.4.2 Opção de auditoria não anunciada

A auditoria não anunciada deve ser realizada dentro de uma janela de tempo de [-16 semanas antes da data de vencimento da auditoria; + duas (2) semanas após a data de vencimento da auditoria] e deve ser realizada sem notificação prévia da data para o local de produção, para garantir o caráter não anunciado da auditoria.

Todos os Requisitos do Checklist IFS devem estar implementados antes do início da janela de tempo da auditoria.

Um local que tenha sido submetido a uma auditoria não anunciada obterá o status IFS Star, que estará visível na Base de Dados IFS e no Certificado IFS. O Status será retirado assim que uma auditoria anunciada for realizada.

Uma auditoria não anunciada deve ser realizada pelo menos uma vez a cada terceira Auditoria IFS Food, a partir de 1º de janeiro de 2021.

Uma auditoria anunciada reprovada não conta para a regra “pelo menos uma auditoria não anunciada a cada terceira auditoria”. Cabe ao organismo de certificação decidir, juntamente com o local de produção, se a próxima auditoria deve ser realizada não anunciada devido a exigências do cliente ou se pode ser anunciada. Uma auditoria não anunciada conta para essa regra, não importando se o resultado foi aprovado ou reprovado.

Se o ciclo de certificação for interrompido quando uma auditoria não anunciada estava prevista, a próxima auditoria de certificação (= nova auditoria inicial) deve ser realizada não anunciada.

O organismo de certificação deve:

- decidir em que ano a primeira auditoria não anunciada obrigatória deve ser realizada e informar o local de produção pelo menos seis (6) meses antes da data prevista para a auditoria.
- garantir que essa frequência é cumprida, mesmo se o local de produção (COID) muda seu organismo de certificação.

Além dessa frequência mínima obrigatória, as auditorias não anunciadas podem ser realizadas com mais frequência baseadas em decisão do local de produção.

Nota: No caso de diferentes Normas IFS, a frequência da certificação não anunciada é contada separadamente.

O local é responsável por informar o organismo de certificação sobre o que segue pelo menos quatro (4) semanas antes do início da janela de tempo da auditoria (para permitir que o organismo de certificação a registre na Base de Dados IFS):

- Nome(s) da(s) pessoa(s) a ser(em) contatada(s) no local de produção.
- Se necessário, um período de blecaute de no máximo dez (10) dias úteis, nos quais o local de produção não está disponível para auditoria, bem como períodos não operacionais. Os dez (10) dias úteis podem ser divididos em um máximo de três (3) períodos.
- Se o local fabrica produtos sazonais, as datas esperadas de produção sazonal devem ser notificadas e a janela de tempo [-16 semanas, + duas (2) semanas] não se aplica. Não é permitido fornecer um período de blecaute nessa situação, e a auditoria não anunciada deve ocorrer em qualquer época durante esse período de produção sazonal.

Se um local de produção nega o acesso ao auditor (exceto por motivo de “força maior”) o Certificado IFS vigente válido deve ser suspenso pelo organismo de certificação no prazo máximo de dois (2) dias úteis a partir da data da auditoria. Todos os usuários com acesso à Base de Dados IFS e que incluíram o respectivo local de produção empresa em sua lista de favoritos receberão um e-mail da Base de Dados IFS informando que o certificado vigente foi suspenso. Esta informação ficará visível no histórico do local de produção na Base de Dados IFS. O custo total da auditoria será faturado para o local de produção pelo organismo de certificação.

O registro de auditorias não anunciadas para locais de produção multi-localizados e uma sede/gestão central deve obedecer às seguintes regras:

- A sede/gestão central deve ser submetido a uma auditoria anunciada ou não anunciada.
- A auditoria da sede/gestão central deve sempre preceder a auditoria de cada local de produção e deve ser realizada antes do início da janela de tempo para a auditoria não anunciada no(s) local(s) de produção.
- Quando a sede/gestão central é submetida a uma auditoria anunciada: a auditoria anunciada da sede/gestão central e a auditoria não anunciada do local de produção não devem ser realizadas em dias consecutivos (p.ex. se a sede/gestão central está localizada dentro de um dos locais de produção, devem existir duas (2) auditorias diferentes: uma anunciada para os processos centralmente organizados e uma não anunciada para o local de produção).
- Quando a sede/gestão central é submetida a uma auditoria não anunciada: as auditorias não anunciadas da sede/gestão central e do local de produção podem ser organizadas para ocorrerem no mesmo dia (p.ex. se a sede/gestão central está localizada dentro de um dos locais de produção poderá haver uma única auditoria não anunciada para os processos centralmente organizados e para o local produção. Essa auditoria deve iniciar com os processos de produção.).

A visão geral dos tipos e opções de auditoria é apresentada no quadro abaixo (quadro 2).

Tabela 2: Tipos de auditorias e opções

		Modo de execução da Auditoria IFS					
		Auditoria IFS completa no local		IFS Split Auditoria			
		Opções de Auditoria IFS					
		Tipo de auditoria	Explicação	Anunciada	Não anunciada	Anunciada	Não anunciada
Pelo menos a cada terceira (3) auditoria deve ser realizada não anunciada	Auditoria inicial	Primeira inicial: Auditoria de um local de produção que não tem histórico prévio de Certificação IFS.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (não recomendado)	<input checked="" type="checkbox"/> (não recomendado)	
		Nova inicial: Auditoria realizada após a interrupção do ciclo ou após uma auditoria reprovada.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Auditoria de recertificação	Auditoria para renovar o certificado existente após reavaliação de todos os requisitos.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Auditoria de acompanhamento	Auditoria a ser realizada quando uma não conformidade Maior foi pontuada durante a auditoria principal e a pontuação total é $\geq 75\%$.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Auditoria de extensão	Auditoria para ampliar o escopo da certificação vigente resultante da auditoria inicial/recertificação.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.5 Planejamento de uma Auditoria IFS Food

- Para uma auditoria anunciada, o primeiro dia de auditoria deve ser inserido pelo organismo de certificação na Base de Dados IFS por meio da função diário, pelo menos duas (2) semanas (14 dias corridos) antes do primeiro dia da auditoria.
- Para uma auditoria não anunciada, o organismo de certificação decide sobre o ano em que a auditoria não anunciada será realizada e o local deve fornecer as informações necessárias para o registro da opção não anunciada no máximo quatro (4) semanas antes do início da janela de tempo da auditoria. Todos os dias de auditoria devem estar dentro da janela de tempo de auditoria não anunciada para garantir o status de auditoria não anunciada.

2.5.1 Elaboração de um cronograma de auditoria

O organismo de certificação deverá fornecer ao local de produção o cronograma de auditoria, que deverá:

- Incluir detalhes apropriados sobre o escopo da auditoria
- Incluir a duração da auditoria
- Ser suficientemente flexível para responder a quaisquer eventos não esperados os quais possam surgir na auditoria durante a etapa de avaliação no local .
- Levantar em conta a revisão do relatório da auditoria e plano de ação da auditoria anterior.
- Especificar os produtos ou gamas de produtos do local de produção a serem avaliados.
- No caso de uma equipe de auditoria: indicar qual auditor realiza que parte da auditoria. Informação sobre a data e tempo de auditoria alocado para cada auditor deve ser fornecida na Base de Dados IFS.
- No caso de IFS Split Auditoria: indicar as datas e o tempo em que a TIC será usada para avaliar os requisitos do Checklist.
- Se a Auditoria IFS Food é realizada em conjunto com outra norma: indicar quando e qual parte de cada norma foi auditada.

No caso de uma auditoria anunciada, o cronograma deve ser enviado ao local antes da auditoria para assegurar a disponibilidade das pessoas responsáveis no dia da auditoria.

No caso de uma auditoria não anunciada, o cronograma deve ser compartilhado durante a reunião de abertura. Este também pode ser modificado ou adaptado em função da disponibilidade dos participantes a serem auditados e os tempos de processamento atuais.

3 Realização da Auditoria IFS Food

A realização da Auditoria IFS Food deve sempre considerar os seguintes elementos:

- A auditoria deve ser realizada quando os produtos incluídos no escopo da auditoria estão sendo processados (para auditar todas as etapas de processamento).
- As linhas de produção devem estar em operação durante a Auditoria IFS.

Se algumas linhas de produção não estiverem operando durante a Auditoria da IFS e os produtos e/ou escopos de tecnologia e/ou plano APPCC (especialmente os PCCs) são diferentes daqueles em operação, duas opções são possíveis

- A(s) linha(s) de produção pode(m) entrar em operação mais tarde durante a auditoria e será(ão) incluída(s) no escopo da auditoria “principal”.
- A(s) linha(s) de produção não pode(m) entrar em operação mais tarde e uma auditoria de extensão deve ser realizada. Mais informação sobre auditorias de extensão pode ser encontrada no capítulo 2.3.4, Parte 1.

3.1 Duração da auditoria

Duração mínima da auditoria é fornecida pela Ferramenta de Cálculo IFS:

A IFS implementou uma ferramenta de cálculo obrigatória, disponível no site da IFS, para calcular a duração mínima da Auditoria IFS Food a ser realizada no local de produção, baseada nos seguintes critérios:

- número total de colaboradores (número máximo total de pessoas no local, incluindo colaboradores em tempo parcial, colaboradores em turnos, temporários, pessoal administrativo, etc.) considerando o número total máximo de colaboradores durante um ano,
- número de escopos de produto
- número de etapas de processamento.

Para facilitar a seleção dos escopos de produto e etapas de processamento corretos, a IFS publicou uma guia sobre a alocação dos Escopos de Produto e Etapas de Processamento IFS Food, que é frequentemente revisada e atualizada sempre que necessário. Esse documento está disponível no site da IFS.

Observação sobre o escopo do produto 7:

- Para calcular a duração da auditoria, devem ser selecionados os escopos de produto adicionais para o processamento das matérias-primas do escopo de produto 7.
- Para determinar as competências do auditor e definir o escopo da auditoria no Certificado IFS, esses escopos de produtos adicionais não devem ser selecionados.

A duração mínima da auditoria, conforme fornecida pela ferramenta de cálculo, será sempre de dois (2) dias (16 horas). Um dia de auditoria equivale a oito (8) horas (não incluído o intervalo para almoço) e não deve jamais exceder dez (10) horas.

Fatores que podem estender a duração da auditoria:

A determinação da duração efetiva da auditoria é responsabilidade do organismo de certificação e a duração definida pode ser superior à duração mínima calculada.

Os fatores típicos que podem levar a um aumento da duração mínima calculada são os seguintes:

- auditoria inicial: o auditor pode precisar de tempo adicional, por exemplo, para as reuniões de abertura e de encerramento
- número de linhas de produção, por exemplo, para uma revisão APPC mais prolongada
- complexidade dos processos de produção
- tamanho e idade do local
- problemas de comunicação, por exemplo, idioma, TIC (no caso da AIFS Split Auditoria).
- qualidade da preparação do local de produção, por exemplo, documentação, plano APPCC
- número de desvios/não conformidades da auditoria anterior
- questões constatadas durante a auditoria que requerem investigação adicional
- instalações de armazenamento adicionais, localizações.

Para uma equipe de auditoria um mínimo de duas (2) horas deve ser adicionado ao tempo de auditoria calculado. Esse tempo adicional deve ser alocado para a equipe para realizar tarefas em comum e não para um auditor individual, (por exemplo, reuniões de abertura e de encerramento, discussão sobre as constatações da auditoria, etc.).

Fatores que podem reduzir a duração da auditoria:

Em situações específicas, e somente em um dos seguintes casos limitados, o organismo de certificação pode decidir reduzir a duração mínima calculada da auditoria em 0,5 dia:

- Em Auditorias IFS Combinadas: por exemplo, IFS Food / IFS Logistics, IFS Food / IFS Broker, com a condição de que algumas partes são auditadas em comum para ambas as normas.
- Em empresas multi-localizadas, quando alguns requisitos já tiverem sido auditados no local da sede/gestão central.
- Em local de produção com várias entidades legais: se as entidades legais tiverem diferentes escopos em um local físico e uma sede/gestão central tiver sido designada.
- Em locais com processos repetitivos simples e de trabalho intensivo, baseado em uma avaliação de risco. Poucos processos, poucos colaboradores e/ou pequenas áreas não são considerados nessa justificativa.
- Para a auditoria principal de um local para o qual uma auditoria de extensão deve ser realizada todo ano, devido a produtos/processos sazonais.
- Para locais no quais não foi possível auditar todos os processos durante uma auditoria não anunciada e, portanto, uma auditoria de extensão deve ser realizada posteriormente.

Em situações específicas, e somente em um dos seguintes casos limitados, o organismo de certificação pode decidir reduzir a duração mínima calculada da auditoria em 0,75 dia:

- Para um local com escopo de produto 5 (frutas e vegetais), que realiza manipulação simples e nenhuma atividade que transforme significativamente o produto de sua forma original de coleta (de acordo com o escopo BIII da GFSI).
- Para um local com escopos de produto 3, 6, 8, 9, 10 e/ou 11, que executa processos simples limitados a:
 - seleção/classificação
 - engarrafamento
 - embalagem simples (por exemplo, sem EAM ou vácuo)
 - somente para o escopo de produto 10: mistura/blending.

O organismo de certificação/auditor deve justificar a decisão de redução no Relatório de Auditoria IFS.

Os únicos motivos de redução aceitáveis são aqueles definidos na Norma IFS Food. Não é possível combinar diferentes motivos de redução, inclusive no caso de uma Auditoria IFS combinada.

O Programa de Integridade IFS revisará regularmente as justificativas para a redução do tempo de auditoria, para assegurar que são relevantes e estão alinhadas às regras acima.

Nota: Se a Auditoria IFS Food for combinada e/ou integrada com outra(s) norma(s), o organismo de certificação deve garantir que todos os requisitos para a duração da Auditoria IFS Food são cumpridos e que a duração total é superior à duração da Auditoria IFS Food.

Pelo menos 50% da duração total de uma Auditoria IFS deve ser alocada para a avaliação no local (dentro das áreas de produção do local) de modo a permitir tempo suficiente ao auditor para auditar e inspecionar os produtos e processos de forma abrangente. Esse tempo pode ser reduzido para 1/3 se o local tiver processos simples (conforme mencionado acima) e a duração total da auditoria, após a redução, for de no mínimo 1,25 dia.

Além da duração da auditoria calculada, no mínimo o seguinte tempo deve ser adicionado:

- duas (2) horas para a preparação da auditoria
- 0,75 dias (seis [6] horas) para elaboração do relatório da auditoria.

3.2 Realização da auditoria

A auditoria deve ser programada baseada nas seguintes etapas:

- Reunião de abertura A reunião de abertura e a avaliação do sistema de gestão da segurança do alimento e qualidade existente devem mantidas breves, para permitir que o auditor inicie a avaliação no local o mais rápido possível (tipicamente 30 minutos após entrar no local).
- Avaliação do sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade existente, a ser alcançada pela verificação da documentação (planos APPCC, documentação da gestão da qualidade, etc.)
- Avaliação no local: observação minuciosa de todas as áreas de produção do local, linhas de produção e processos de produção, o que inclui entrevistas com os colaboradores da produção e a coleta de informações sobre parâmetros chave da produção, como monitoramento de pontos críticos de controle (PCCs) e medidas de controle a serem cruzadas com as informações dos planos APPCC.
- Revisão e inspeção da documentação e registros: avaliação de documentos e procedimentos, cruzamento de documentos e registros baseados nas investigações e constatações da avaliação no local.
- Conclusões finais obtidas a partir da auditoria.
- Reunião de encerramento: no final da auditoria, o auditor (ou auditor líder de uma equipe de auditoria) deve apresentar todas as constatações e discutir todos os desvios e não conformidades (Maior e/ou avaliação D em requisito KO) que foram identificadas durante a auditoria.

O local de produção deve auxiliar e cooperar com o auditor durante a auditoria. Como parte da auditoria, colaboradores de diferentes níveis da gestão e do operacional devem ser entrevistados. Na data da auditoria, o diretor deve estar presente nas reuniões de abertura e encerramento de modo que quaisquer desvios e não conformidades possam ser discutidos.

Nota: Durante a auditoria o auditor IFS deve tomar notas detalhadas contemplando todas as avaliações de acordo com a Norma IFS Food e que serão utilizadas como base para o relatório da auditoria.

A IFS exige que organismos de certificação/auditor(es) providenciem um documento obrigatório que reflita e confirme a presença efetiva do auditor(es) e de representante(s) do local de produção auditado durante a auditoria. Este documento deve:

- indicar a hora de início e de finalização de cada dia de auditoria.
- ser assinado por um representante da empresa, pelo(s) auditor(es) e, se aplicável, pelo(s) trainee(s), pelo auditor sob observação, pelo auditor testemunha ou por qualquer outro observador presente, o mais tardar no último dia da auditoria.

Este documento deve fazer parte da documentação da auditoria e deve estar disponível no escritório do organismo de certificação mediante solicitação.

3.2.1 Sistema de Pontuação IFS

Para determinar se a conformidade com um Requisito IFS Food foi atendida, o auditor deve avaliar todos os requisitos classificados como regulares ou como requisitos KO no Checklist da Auditoria IFS Food (Parte 2).

O Sistema de Pontuação IFS abrange uma escala de pontuação baseada no nível de conformidade do requisito, desde conformidade total até desvio e/ou não conformidade. Ao avaliar cada requisito, o auditor deve avaliar se o requisito foi atendido.

Ao agir dessa maneira, o auditor também deve avaliar a eficácia das medidas que a empresa tomou para implementar um requisito. Se as medidas tomadas não são eficazes, no sentido de que resultam em um impacto negativo sobre a segurança dos alimentos, em uma violação dos requisitos legais dos países de produção e/ou destino, ou em uma violação dos acordos com os clientes, o auditor deve avaliar essa situação como um desvio ou não conformidade.

Na Norma IFS Food existem seis (6) possibilidades de pontuação e a opção de não aplicabilidade. Os pontos são atribuídos de acordo com a seguinte tabela (Tabela 3):

Tabela 3: Sistema de Pontuação IFS

Resultado	Explicação	Pontos
A	Cumprimento total.	20 pontos
B (desvio)	Conformidade quase total.	15 pontos
C (desvio)	Parte do requisito não está implementada.	5 pontos
D (desvio)	O requisito não está implementado.	-20 pontos
Maior (não conformidade)	Uma não conformidade Maior pode ser atribuída a qualquer requisito regular (que não é definido como requisito KO). Motivos para pontuação Maior são: <ul style="list-style-type: none"> • Há uma falha substancial para cumprir os requisitos da norma, o que inclui, mas não se limita à segurança do alimento e/ou requisitos legais dos países de produção e/ou de destino. • Um processo está fora de controle o qual pode ter um impacto sobre a segurança do alimento. 	Uma não conformidade Maior subtrairá 15% do total de pontos possíveis; o certificado não pode ser emitido.
Requisito KO pontuado com D (não conformidade)	O requisito não está implementado.	Uma não conformidade KO subtrairá 50% do total de pontos possíveis; o certificado não pode ser emitido.
N/A Não se aplica	O requisito não é aplicável. N/A pode ser aplicado a qualquer requisito, exceto aos requisitos KO números 1, 3 e 5 a 10. O auditor deve fornecer uma explicação no relatório.	Não incluído no cálculo da pontuação total.

Requisitos KO

Na Norma IFS Food existem requisitos específicos que são denominados requisitos KO. Estes requisitos são essenciais e endereçam tópicos chave a serem implementados pelo local de produção para alcançar conformidade.

Na Norma IFS Food os seguintes dez (10) requisitos são definidos como requisitos KO:

- 1) 1.2.1 Governança e comprometimento
- 2) 2.3.9.1 Sistema de monitoramento de cada PCC
- 3) 3.2.2 Higiene pessoal
- 4) 4.1.3 Acordo com o cliente
- 5) 4.2.1.3 Especificações das matérias-primas
- 6) 4.12.1 Mitigação de risco de material estranho
- 7) 4.18.1 Rastreabilidade
- 8) 5.1.1 Auditorias internas
- 9) 5.9.1 Procedimentos de recall, recolhimento e incidentes
- 10) 5.11.3 Ações corretivas

A pontuação de requisitos KO é explicada na seguinte tabela (tabela 4).

Tabela 4: Pontuação de um requisito KO

Resultado	Explicação	Pontos
A	Cumprimento total.	20 pontos
KO B (desvio)	Uma pequena parte do requisito não foi implementada, sem impacto sobre a segurança do alimento, legalidade e requisitos do cliente.	0 pontos
C (desvio)		A pontuação "C" não é possível
D (= não conformidade KO)	O requisito não está implementado.	A não conformidade KO subtrairá 50% do total de pontos possíveis, o certificado não pode ser emitido.

Se o auditor atribui uma ou várias não-conformidades Maior e/ou não-conformidades KO, a certificação não pode ser concedida e, se for uma auditoria de recertificação, o Certificado IFS vigente será retirado, de acordo com as seguintes regras:

- O Certificado IFS vigente deve ser suspenso pelo organismo de certificação na Base de Dados IFS o quanto antes e no mais tardar em até dois (2) dias úteis após o último dia da auditoria.
- O organismo de certificação deve fornecer explicações em inglês na Base de Dados IFS sobre os motivos da suspensão do certificado vigente, incluindo o número do requisito da(s) não conformidade(s). Essas explicações devem fornecer os mesmos detalhes que os descritos no plano de ação.

Nota: Todos os usuários da Base de Dados IFS que tenham a respectiva empresa em sua lista de favoritos receberão uma notificação (com explicações sobre a(s) não conformidade(s) identificada(s)) da Base de Dados IFS, informando que o certificado vigente foi suspenso.

Mais informação sobre auditorias reprovadas pode ser encontrada no capítulo 4.2.1.1, Parte 1.

Quando existe um número significativo de requisitos considerados não aplicáveis, ao utilizar o número total de pontos para a auditoria pode ser enganoso. Por isso, o Sistema de Pontuação IFS baseia-se em uma porcentagem da pontuação total disponível que é utilizado para decidir o status da certificação do local de produção, ou seja, certificação em nível básico ou nível superior.

A pontuação total é calculada como segue:

Número total de pontos = (número total de Requisitos IFS Food (pontos) – requisitos avaliados como N/A (pontos)) x vinte (20). Pontuação final (em %) = número de pontos atribuídos/número total de pontos

O auditor deve providenciar explicações no relatório da auditoria para:

- requisitos definidos como campos obrigatórios, mesmo que os requisitos são pontuados com A,
- todos os requisitos pontuados com B, C ou D,
- Não conformidade(s) Maior(es)/KO,
- requisitos auditados como não aplicáveis.

4 Ações pós-auditoria da Auditoria IFS Food

4.1 Plano de ação

O auditor e/ou o organismo de certificação deve emitir o plano de ação (com a lista de constatações) para a empresa no prazo máximo de duas (2) semanas a partir do último dia de auditoria. Uma pontuação e um relatório provisórios podem ser disponibilizados mediante solicitação.

O plano de ação deve ser usado pela empresa como base para delinear correções e ações corretivas para os desvios e não conformidades atribuídos. Mais informação pode ser encontrada no Anexo 7.

4.1.1 Complementação do plano de ação pela empresa

A empresa deve providenciar o seguinte no plano de ação:

- Evidência de implementação de correções e propostas de ações corretivas para todos os desvios (B, C, D), KO pontuado com B e para não-conformidades (Maior ou pontuação D em um requisito KO) listados pelo auditor
- Responsabilidades e prazos para a implementação tanto para as correções como para as ações corretivas (ver Tabela 5).

Tabela 5: Prazos para correções e ações corretivas

PRAZO	
Correções Fornecido e implementado em quatro (4) semanas	Ações corretivas Fornecido dentro de quatro (4) semanas, mas pode ser implementado posteriormente
Devem ser fornecidas evidências da implementação ao organismo de certificação em no máximo quatro (4) semanas após o recebimento do plano de ação para complementação.	Relevantes para uma implementação sustentável e bem sucedida (podem demorar mais do que a data limite para emissão do certificado, devem ser razoavelmente justificadas pela empresa). Implementadas o mais tardar antes da auditoria de recertificação.

Exemplos de evidências aceitáveis quanto à implementação de correções:

- Registros de treinamento
- Procedimentos atualizados com modificações rastreáveis
- Fotos de antes e depois
- Evidência (por exemplo por e-mail) da comunicação de documentos ao pessoal relevante
- Relatório de inspeção ou auditoria interna
- Faturas de reparos. Ofertas de reparos não são aceitas, pois são apenas uma prova da intenção de correção, não uma evidência de correção
- Novo procedimento de monitoramento (por exemplo, para uma infraestrutura danificada)
- Para uma atualização de documento, pode ser necessário em relação ao documento atualizado, obter evidências de treinamento e/ou comunicação para o pessoal da empresa, caso outro pessoal/departamento tenha que trabalhar com tal documento
- Para um formulário atualizado, baseado em sua importância e frequência de uso, pode ser necessário enviar um formulário preenchido para o organismo de certificação/auditor.

A empresa deverá encaminhar o plano de ação complementado, incluindo evidências da implementação das correções, ao organismo de certificação/auditor de certificação no prazo máximo de quatro (4) semanas após o recebimento do plano de ação.

Correções e ações corretivas devem ser traduzidas para o inglês.

4.1.2 Validação do plano de ação

O auditor ou um representante do organismo de certificação deve validar:

- a relevância das correções, das ações corretivas e de suas datas de implementação
- a evidência da implementação de correções
- as ações corretivas

na coluna alocada do plano de ação, antes da emissão do relatório final de auditoria.

Se a evidência das correções e/ou ações corretivas não são válidas ou são inadequadas, e/ou se as datas de implementação não são relevantes, o auditor/organismo de certificação deve devolver o plano de ação à empresa para complementação em tempo hábil. Se o plano de ação não for liberado em tempo hábil, a certificação pode não ser emitida.

O plano de ação e a evidência relacionada devem ser armazenados pelo organismo de certificação por um período de três (3) anos.

4.1.3 Revisão técnica

Uma revisão técnica do relatório deve ser conduzida por um revisor designado do organismo de certificação (consulte o glossário). Falta de clareza ou dúvidas sobre as constatações e respectivas pontuações devem ser esclarecidas entre o auditor e o Revisor IFS. A revisão técnica deve incluir, no mínimo, todas as tarefas de um Revisor IFS (Anexo 12, Definição de Revisor IFS).

Baseado no resultado da revisão técnica, o revisor designado recomenda ou não, a emissão do Certificado IFS Food.

4.2 Emissão do Certificado IFS

Baseado no resultado da revisão técnica o organismo de certificação é responsável por tomar a decisão final sobre emitir ou não, o Certificado IFS Food. A decisão é tomada por (uma) pessoa(s) diferente(s) daquela(s) que realizou(realizaram) a auditoria.

4.2.1 Pontuação e condições para a emissão do Relatório da Auditoria e Certificado IFS

Tabela 6: Pontuação e emissão do certificado

Resultado da auditoria	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Certificado
Pontuação total é ≥ 95%	Aprovado IFS Food Nível Superior, após o recebimento do plano de ação.	Enviar o plano de ação complementado no prazo de quatro (4) semanas após o recebimento com a lista de constatações	Relatório inclusive plano de ação fornecem o status.	Sim, certificado em nível superior, validade de 12 meses. O certificado deve ser emitido somente quando as correções estiverem implementadas.
Pontuação total é ≥ 75% e < 95%	Aprovado IFS Food Nível Básico, após recebimento do plano de ação.	Enviar o plano de ação complementado no prazo de quatro (4) semanas após o recebimento com a lista de constatações.	Relatório inclusive plano de ação fornecem o status.	Sim, certificado em nível básico, validade de 12 meses. O certificado deve ser emitido somente quando as correções estiverem implementadas.
Máximo uma Maior e pontuação total é ≥ 75%	Não aprovado a menos que ações adicionais são tomadas e validadas após auditoria de acompanhamento	Enviar plano de ação complementado no prazo de quatro (4) semanas após o recebimento com a lista de constatações. Auditoria de acompanhamento no máximo seis meses após a data da auditoria	Relatório inclusive plano de ação fornecem o status.	Certificado em nível básico se a não conformidade Maior foi eficazmente resolvida durante a auditoria de acompanhamento. O certificado deve ser emitido somente quando as correções estiverem implementadas.
> um Maior e/ou pontuação total é < 75%	Não aprovado	Ações e nova auditoria inicial a serem acordadas.	Relatório inclusive plano de ação fornecem o status.	Não
Pelo menos um requisito KO pontuado com D	Não aprovado	Ações e nova auditoria inicial a serem acordadas.	Relatório inclusive plano de ação fornecem o status.	Não

4.2.1.1 Gestão específica do processo de auditoria no caso de uma ou várias não-conformidades e/ou pontuação < 75%

Regras específicas devem ser aplicadas, dependendo do tipo e número de não-conformidades emitidas e da pontuação total.

- **Se apenas uma não conformidade Maior foi emitida, com uma pontuação total $\geq 75\%$:** uma auditoria de acompanhamento é possível. Mais informação sobre a auditoria de acompanhamento pode ser encontrada no capítulo 2.3.3, Parte 1.
- **Se houver mais de 1 Maior, ou 1 ou mais KO com não conformidades D e/ou a pontuação total for <75%:** a Auditoria IFS Food está reprovada, o certificado não será emitido e aplicam-se as seguintes regras:
 - Para uma auditoria de recertificação: o certificado vigente deve ser retirado.
 - O prazo para retirar o certificado vigente é:
 - 2 (dois) dias úteis se a auditoria foi reprovada devido a uma ou várias não-conformidades.
 - 2 (dois) dias úteis após a decisão de certificação, se a auditoria foi reprovada devido a uma pontuação total < 75% sem a atribuição de uma não- conformidade/não-conformidades.
 - A auditoria deve ser completada e todos os requisitos devem ser avaliados de modo a dar à empresa uma visão geral completa de sua situação.
 - Recomenda-se que o plano de ação seja concluído para fins de aprimoramento.
 - Uma nova auditoria inicial completa deve ser realizada não antes de seis (6) semanas após a auditoria na qual as não conformidades foram atribuídas.

Nota: Qualquer Auditoria IFS Food reprovada não deve ser considerada como uma pré-auditoria.

Mais informação sobre auditorias reprovadas e o processo de retirada do certificado pode ser encontrada no capítulo 4.3.1, Parte 1 e nos Anexos 5, 6 e 8.

4.2.1.2 Prazos para emissão do Certificado IFS

Se o auditor e o revisor técnico designado recomendam a Certificação IFS Food após a validação das evidências de implementação das correções, o organismo de certificação pode decidir pela emissão do certificado. O relatório da auditoria, o plano de ação e o certificado devem então ser carregados na Base de Dados IFS entre seis (6) e oito (8) semanas a partir do último dia de auditoria, baseado no seguinte prazo:

- O auditor envia à empresa o plano de ação: no máximo duas (2) semanas a partir do último dia da auditoria
- Empresa complementa o plano de ação e fornece evidências relativas às correções: máximo quatro (4) semanas
- Organismo de certificação realiza a revisão técnica, toma a decisão pela certificação, emite o relatório/certificado e os carrega na Base de Dados IFS: máximo duas (2) semanas.

Mais informação pode ser encontrada no Anexo 2.

4.3 Ciclo de certificação

A validade do Certificado IFS Food é definida como segue:

- se inicia a partir da data da emissão do certificado,
- termina na data do último dia da auditoria inicial + oito (8) semanas – 1 dia + 1 ano.

A janela de tempo para agendar a auditoria de recertificação é:

- [- oito (8) semanas; + duas (2) semanas] a partir do último dia da auditoria inicial (data de vencimento da auditoria) para uma auditoria anunciada.
- [-16 semanas antes do último dia da data de vencimento da auditoria; + duas (2) semanas após o último dia da data de vencimento da auditoria], para uma auditoria não anunciada.

A data da auditoria de recertificação é calculada a partir da data da auditoria inicial e não a partir da data da emissão do certificado. Isso permite que a validade do certificado permaneça a mesma, mesmo que a data da auditoria de recertificação mude a cada ano e não corresponda exatamente à data de aniversário/vencimento.

Se uma auditoria de recertificação não é agendada em tempo hábil, ou se as etapas do processo de certificação não foram concluídas em tempo, ocorre uma interrupção na certificação e começará um ciclo de certificação nova inicial.

O relatório da auditoria e o certificado anterior permanecem visíveis na Base de Dados IFS por mais três (3) meses (após o fim da validade do certificado). Se a auditoria de recertificação ocorrer depois dos três (3) meses mencionados acima, a certificação da empresa não será mais visível e o COID será automaticamente definido com o status de inativo na Base de Dados IFS.

4.3.1 Informação sobre as condições de retirada/suspensão do certificado

Um Certificado IFS deve ser retirado pelo organismo de certificação nas seguintes situações:

- Quando qualquer informação indicar que os produtos/processos podem não mais estar em conformidade com os requisitos do sistema de certificação, especialmente no caso de não conformidade(s) identificada(s) durante a auditoria (auditoria principal ou de acompanhamento) ou quando o acesso for negado (exceto por motivo de força maior).
- No caso da produção ter sido interrompida e transferida para um novo local.
- Em caso de cancelamento do contrato de certificação (entre o organismo de certificação e a empresa).

Nota: Com relação às regras descritas acima, a retirada de certificados fica a critério do organismo de certificação.

Um certificado IFS deve ser suspenso pelo organismo de certificação nas seguintes situações:

- No caso de investigações pendentes sendo realizadas pelo organismo de certificação, após um incidente de segurança de alimentos ou outro evento.
- Para os certificados de todas as empresas vinculadas a uma sede/gestão central, quando uma não conformidade é emitida durante a auditoria da sede/gestão central
- Em caso de não pagamento da auditoria vigente pela empresa auditada.

Se a certificação é restabelecida após uma suspensão, o organismo de certificação deve fazer todas as modificações necessárias na informação pública, autorizações de uso de marcas, etc. para garantir a transparência e que os produtos/processos continuam certificados.

Se é tomada uma decisão de redução do escopo da certificação como condição para o restabelecimento do certificado, o organismo de certificação deve fazer todas as modificações necessárias nos documentos formais da certificação, autorização de uso de marcas, etc. para garantir que a redução do escopo da certificação é claramente comunicada ao cliente.

4.4 Distribuição e armazenamento do relatório da auditoria

Relatórios de auditoria devem permanecer propriedade da empresa e não devem ser divulgados, no todo ou em parte, para terceiros sem o consentimento prévio da empresa (exceto onde exigido por lei, organismos de acreditação e/ou atividades de monitoramento da GFSI). O consentimento para distribuição do Relatório da Auditoria IFS Food deve ser feito por escrito e pode ser concedido pela empresa perante o organismo de certificação e ou perante um usuário relevante. O organismo de certificação deve armazenar de forma segura uma cópia do Relatório de Auditoria IFS Food e a documentação associada, incluindo as anotações do auditor, por um período de cinco (5) anos. Mais informação sobre as condições de acesso às informações sobre os relatórios de auditoria na Base de Dados IFS pode ser encontrada na Parte 4.

Ação suplementar

A decisão sobre o nível de ações suplementares requeridas com base no certificado deve ser tomada a critério da organização compradora individual.

5 Programa de Integridade IFS

O Programa de Integridade IFS, lançado no início de 2010, inclui diferentes medidas para garantir a qualidade das Normas IFS, por meio da revisão de Relatórios de Auditoria IFS de empresas certificadas e também pela utilização de várias medidas para analisar o desempenho de organismos de certificação e auditores. Além disso, o Programa de Integridade da IFS visa garantir que os participantes do mercado não obtenham uma vantagem competitiva por não cumprirem as regras da IFS. A maioria das atividades do Programa de Integridade IFS segue uma abordagem baseada em risco (monitoramento baseado em risco), com uma parcela menor baseada em reclamações e/ou denúncias (gestão de reclamações). O Programa de Integridade IFS fortalece a confiabilidade e confiança nas Normas IFS pelo monitoramento de sua implementação na prática.

Os principais procedimentos do Programa de Integridade IFS estão descritos no Anexo 4 do “Acordo Geral sobre procedimentos de auditoria e certificação da International Featured Standards (IFS)” (Framework Agreement on the auditing and certification of the International Featured Standards (IFS)) entre a IFS Management GmbH e o organismo de certificação. Estes procedimentos foram desenvolvidos pelo Grupo de Trabalho de Garantia da Qualidade IFS que é formado por membros internacionais. O Anexo 4 do Acordo Geral IFS deve ser assinado por todos os organismos de certificação que concluíram um contrato com a IFS Management GmbH. Os auditores que realizam Auditorias IFS devem concordar com os procedimentos do Programa de Integridade IFS antes de prosseguir com a realização de qualquer Auditoria IFS.

Os organismos de certificação são obrigados a informar seus clientes que se candidatam a uma Auditoria IFS sobre o conteúdo da versão vigente do Anexo 4 do Acordo Geral IFS e incluir sua aplicabilidade nos respectivos contratos.

5.1 Resumo das atividades do Programa de Integridade IFS

O Programa de Integridade IFS está envolvido principalmente nas seguintes atividades:

5.1.1 Análise da Base de Dados IFS

Cada relatório carregado na Base de Dados IFS é automaticamente verificado em relação a parâmetros definidos, como a qualificação do(s) auditor(es) e a duração da auditoria.

Discrepâncias perceptíveis são esclarecidas com os organismos de certificação. Para esse fim, o Programa de Integridade IFS pode solicitar declarações abrangentes e detalhadas.

Além disso, uma avaliação baseada em risco dos dados carregados é realizada para a preparação das Auditorias dos Escritórios de Organismos de Certificação IFS (IFS Integrity Certification Body Office Audits).

5.1.2 Verificações de Integridade IFS no Local

As Verificações de Integridade IFS no Local (IFS Integrity On-site Checks) são realizadas para avaliar os locais certificados IFS e podem ser organizadas baseadas em risco ou após reclamações. Em geral, as Verificações de Integridade no Local são realizadas não anunciadas (anúncio 30 minutos antes do início). Em alguns casos especiais, podem também ser realizadas de forma anunciada (geralmente anunciadas até 48 horas antes). No caso das Verificações de Integridade no Local anunciadas, os organismos de certificação podem acompanhar as verificações. No entanto, é proibido o contato prévio com os locais selecionados.

As empresas com um Certificado IFS válido devem concordar com uma Verificação de Integridade no Local não anunciada / anunciada e devem proporcionar acesso e suporte ao auditor de integridade comissionado. O aceite do Programa de Integridade IFS é parte integrante dos requisitos de todas as Normas IFS.

Se, durante uma Verificação de Integridade IFS no Local, uma não conformidade Maior ou KO é identificada baseada em evidência objetiva, terá o mesmo impacto sobre o Certificado IFS vigente como durante uma Auditoria IFS regular.

Se o local de produção negar o acesso do Auditor de Integridade IFS ao local, deverá ser considerado como uma violação do contrato, o que normalmente leva à retirada do Certificado IFS vigente.

Para cada Verificação de Integridade no Local, um relatório é preparado e disponibilizado apenas para a empresa, para o organismo de certificação responsável e, mediante solicitação, para autoridades, organismos de acreditação de credenciamento e GFSI. No caso de Verificações de Integridade no Local baseadas em reclamações, o relatório também pode ser compartilhado com o reclamante.

5.1.3 Auditorias de Integridade IFS no Escritório do Organismo de Certificação

Para garantir a correta implementação de todos os procedimentos descritos nas Normas IFS e respectivos documentos normativos, o Programa de Integridade IFS realiza auditorias regulares nos escritórios dos organismos de certificação (Integrity Certification Body Office Audits). Durante essas auditorias no escritório, o desempenho dos organismos de certificação e de seu pessoal é verificado por meio da análise de amostras de relatórios e informações das bases de dados. Durante estas Auditorias de Integridade nos Escritórios dos Organismos de Certificação, a detecção de certas questões pode também levar a auditorias testemunha de integridade de Auditores IFS ou Verificações de Integridade no Local nas empresas certificadas pelo respectivo organismo de certificação.

5.1.4 Auditorias Testemunha de Integridade IFS

As Auditorias Testemunha de Integridade IFS são uma parte rotineira das Atividades do Programa de Integridade IFS; podem ser iniciadas pela abordagem baseada em risco ou baseadas em reclamações. Pelo menos uma Auditoria Testemunha de Integridade é realizada após cada auditoria do escritório do organismo de certificação. As empresas devem permitir auditorias testemunha como parte das Auditorias IFS regulares. Por motivos organizacionais, as Auditorias Testemunha de Integridade podem ser anunciadas com um prazo muito curto.

Nota: Verificações de Integridade no Local, Auditorias Testemunha de Integridade e Auditorias de Integridade nos Escritórios dos Organismos de Certificação realizadas como parte do Programa de Integridade são executadas por Auditores de Integridade IFS empregados ou comissionados pela IFS Management GmbH. Auditores de Integridade são completamente independentes das empresas auditadas e dos organismos de certificação.

5.2 Gestão de Reclamações IFS

Varejistas ou quaisquer outras partes interessadas (inclusive denunciante) têm o direito de encaminhar qualquer reclamação possível ou questão para a IFS para investigação como parte do Programa de Integridade. A respectiva informação pode ser encaminhada por e-mail via complaint-management@ifs-certification.com ou via formulário de reclamação disponível no site da IFS.

Todas as reclamações são tratadas confidencialmente. A equipe do Programa de Integridade IFS avaliará de forma neutra todas as reclamações. Serão tomadas medidas apropriadas para investigar completamente uma reclamação, o que pode incluir a solicitação a um organismo de certificação para realizar investigações internas e fornecer uma declaração sobre o resultado das investigações ao IFS. Para esclarecer se uma reclamação é justificada, podem ser usadas uma ou várias das atividades do Programa de Integridade IFS mencionadas acima.

Se relevante, o reclamante será informado sobre o resultado da análise.

5.3 Sanções

Se a causa de uma deficiência foi considerada ser por erro de um organismo de certificação e/ou de um auditor, na sequência de uma reclamação ou na sequência de uma abordagem baseada em risco/ações de monitoramento de garantia da qualidade, a IFS encaminhará anonimamente toda a informação necessária a um comitê de sanções independente. O comitê de sanções, é composto por um advogado e membros da indústria, varejistas e organismos de certificação, deve tomar uma decisão sobre a existência de uma violação e e sobre sua gravidade.

Tópicos relativos a falhas administrativas de organismos de certificação baseados na investigação da respectiva base de dados podem ser diretamente avaliados pela Gestão de Garantia da Qualidade IFS, mas devem ser confirmados pelo presidente (advogado) do comitê de sanções.

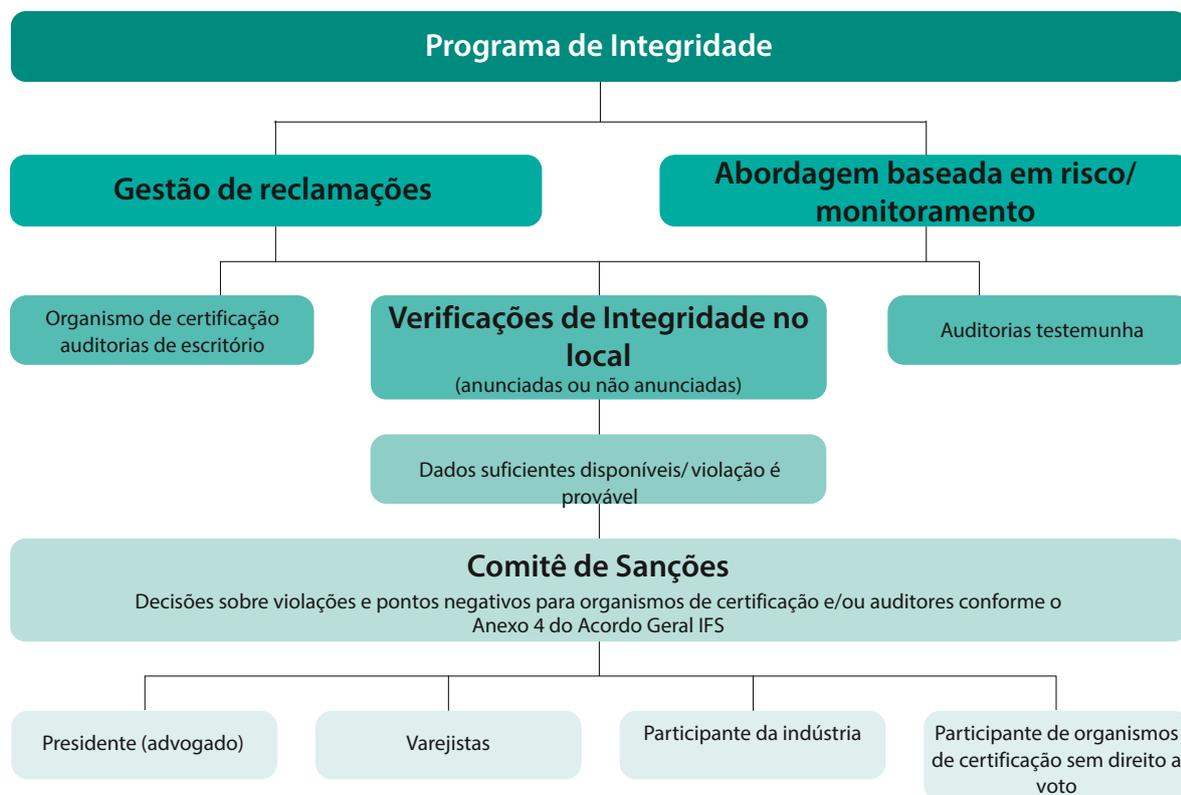
Sanções e/ou penalidades serão emitidas para o organismo de certificação e/ou seus auditores se o comitê de sanções concluir que uma violação foi cometida. O tipo de sanção e/ou penalidade depende da gravidade da violação.

Para cada decisão final sobre a violação o organismo de certificação e/ou auditor pode receber uma certa quantidade de “pontos negativos”. Estes “pontos negativos” são cumulativos, mas o período limitante é de dois (2) anos (sistema de renovação). Somente em casos muito graves, os organismos de certificação ou os auditores podem ser suspensos por um determinado período ou os contratos podem ser cancelados (mais informação pode ser encontrada no Anexo 4 do Acordo Geral IFS)

A IFS Management GmbH informará o organismo de acreditação responsável se houve a decisão referente a uma violação pelo organismo de certificação e/ou auditor.

Todos estes procedimentos em relação à violações, penalidades e “pontos negativos” encontram-se descritos no Anexo 4 do Acordo Geral entre a IFS e cada organismo de certificação (Tabela 7).

Tabela 7: Resumo das atividades do Programa de Integridade IFS



6 Logotipos IFS

Os direitos autorais da IFS Food e a marca registrada são integralmente propriedade da IFS Management GmbH. Os Logotipos IFS devem ser baixados por meio do acesso seguro da Base de Dados IFS.

Além disso, os termos e condições abaixo devem ser comunicados à empresa auditada pelo organismo de certificação e verificados pelo auditor durante a auditoria. Os resultados desta verificação devem ser descritos no perfil da empresa no relatório da auditoria como campo obrigatório. Se o auditor identificar que a empresa não cumpre estes termos e condições a IFS deve ser informada conformemente.

Termos e condições para uso dos Logotipos IFS e comunicação sobre a Certificação/Aplicação da IFS Food

Esses termos e condições aplicam-se a todos os Logotipos IFS.

Formato, desenho e cor dos Logotipos IFS

Somente a última versão dos Logotipos IFS deve ser utilizada. Quando utilizado(s), o(s) Logotipo(s) IFS deve(m) cumprir com o formato e cor do desenho em escala. Se utilizados em documentos, impressão em preto e branco também é permitida. As empresas devem usar somente o logotipo da(s) Norma(s) para a(s) qual(uais) estão certificadas. O respectivo logotipo pode ser usado desde o anúncio da Certificação IFS obtida até o final da validade da certificação.

O Logotipo geral da IFS somente pode ser utilizado para expressar que o organismo de certificação ou o Consultor IFS apoiam empresas certificadas IFS, ou que o organismo de certificação oferece certificação para mais de uma Norma IFS. Todas as demais formas de uso devem ser acordadas com a IFS.

O Logotipo IFS Food pode ser utilizado impresso, em formato eletrônico e em filmes, desde que a forma e formato sejam cumpridos. As mesmas condições se aplicam ao uso do logotipo como selo.

Restrições sobre comentários e interpretações

Quando um local de produção certificado IFS Food, uma empresa que apoia a IFS Food ou um organismo de certificação publicam documentos contendo o(s) Logotipo(s) IFS, comentários e interpretações referindo-se à IFS devem ser claramente identificáveis como tais.

Uso do Logotipo IFS Food em material promocional

O Logotipo IFS Food não deve ser exibido sobre produto em si, sobre a embalagem primária do produto ou em qualquer tipo de documento publicitário que provavelmente possa chegar ao consumidor final (p.ex. embalagem de venda entre empresas, exposições públicas para consumidores finais, folhetos específicos de produtos para consumidores finais, etc.). O logotipo somente pode aparecer na seção de um site relacionada à gestão da qualidade ou à qualidade e segurança em geral. Não deve ser utilizado em qualquer tipo de marketing da empresa para o consumidor. Deve ficar claro que toda a informação relativa à certificação claramente se refere à IFS.

Os Logotipos IFS não devem ser utilizados em apresentações que não tenham uma clara conexão com a IFS.

Um local de produção certificado IFS Food, que aceita Certificados IFS de seus fornecedores ou prestadores de serviços (brokers, prestadores de serviços de logística ou atacadistas) ou um Organismo de Certificação IFS podem utilizar o Logotipo IFS geral para fins promocionais e publicar informações sobre a Certificação IFS. Se não possuem certificação própria, deve ser claramente declarado que a empresa apoia ou trabalha com empresas certificadas IFS. Não é permitido qualquer tipo de uso que dê a interpretação de que a própria empresa é certificada.

Outras restrições quanto ao uso do Logotipo IFS Food

O Logotipo IFS Food não pode ser utilizado de nenhuma forma que dê a entender que a IFS Management GmbH é responsável pela decisão de certificação. Em caso de suspensão ou retirada do Certificado IFS Food, o local de produção auditado e a empresa devem imediatamente parar de incluir os Logotipos IFS em seus documentos e/ou site. Em caso de exclusão relativa ao escopo da auditoria, o Logotipo IFS Food pode ser usado, mas a seguinte declaração deve ser escrita na parte inferior: "Alguns produtos estão excluídos do escopo da Auditoria IFS Food. Os detalhes referentes à exclusão podem ser fornecidos mediante solicitação." Também é possível listar somente os produtos que se enquadram na respectiva Certificação IFS.

Comunicação da Certificação IFS Food

Todas as regras acima mencionadas se aplicam a qualquer comunicação relativas à IFS Food. Isso também significa que o uso das marcas nominativas "IFS", "International Featured Standards" ou "IFS Food" ou similares não é permitido para comunicação em produtos acabados que estão disponíveis para o consumidor final.

PARTE 2

1	Governança e comprometimento	54
2	Sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade	56
3	Gestão de recursos	60
4	Processos operacionais	63
5	Medidas, análises e melhorias	78



PARTE 2

Checklist de Auditoria IFS Food – Lista dos requisitos da Auditoria IFS Food

Os requisitos marcados com um “*” requerem informação obrigatória para o resumo do Relatório IFS Food.

1 Governança e comprometimento

1.1 Política

1.1.1* A direção deve desenvolver, implementar e manter uma política corporativa, a qual deve incluir, no mínimo:

- segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade
- foco no cliente
- cultura da segurança de alimentos.
- sustentabilidade.

Esta política corporativa deve ser comunicada a todos os colaboradores e deve ser desdobrada em objetivos específicos para os departamentos relevantes.

Os objetivos sobre a cultura da segurança de alimentos devem incluir, no mínimo, comunicação sobre políticas e responsabilidades de segurança de alimentos, treinamento, feedback sobre questões relacionadas à segurança de alimentos e medição de desempenho.

1.1.2 Todas as informações relevantes relacionadas à segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade devem ser comunicadas eficazmente e em tempo hábil para o pessoal relevante.

1.2 Estrutura corporativa

1.2.1* **KO N° 1: A direção deve garantir que os colaboradores estão cientes de suas responsabilidades relacionadas à segurança de alimentos e à qualidade do produto e que mecanismos estão implementados para monitorar a eficácia de sua operação. Tais mecanismos devem estar identificados e documentados.**

1.2.2 A direção deve fornecer recursos suficientes e relevantes para atender aos requisitos de produto e processo.

1.2.3* O departamento responsável pela gestão da segurança de alimentos e da qualidade deve ter uma relação de reporte direto com a direção. Um organograma, mostrando a estrutura da empresa, deve estar documentado e mantido.

1.2.4 A direção deve garantir que todos os processos (documentados e não documentados) são conhecidos pelo pessoal relevante e são aplicados de forma consistente.

- 1.2.5* A direção deve manter um sistema para garantir que a empresa é mantida informada sobre toda a legislação relevante, desenvolvimentos científicos e técnicos, códigos de prática da indústria, questões de segurança de alimentos e qualidade dos produtos, e que está ciente dos fatores que podem influenciar os riscos de defesa dos alimentos e fraude em alimentos.
- 1.2.6* A direção deve garantir que o organismo de certificação é informado sobre quaisquer mudanças que possam afetar a capacidade da empresa de estar em conformidade com os requisitos de certificação. Isto deve incluir, no mínimo:
- qualquer mudança de nome da entidade legal
 - qualquer mudança de localização do local de produção.
- Para as seguintes situações específicas:
- qualquer recall de produto
 - qualquer recall e/ou recolhimento de produto decidido por autoridades por motivos de segurança de alimentos e/ou fraude em alimentos
 - qualquer visita de autoridades que resulte em ação obrigatória relacionada à segurança de alimentos e/ou fraude em alimentos
- o organismo de certificação deve ser informado no prazo de três (3) dias úteis.

1.3 Revisão pela direção

- 1.3.1* A direção deve garantir que o sistema de gestão da segurança de alimentos e da qualidade e segurança de alimentos é revisado. Essa atividade deve ser planejada no decorrer de um período de 12 meses e sua execução não deve exceder 15 meses. Tais revisões devem incluir, no mínimo:
- um revisão dos objetivos e políticas incluindo elementos da cultura de segurança de alimentos
 - resultados de auditorias e inspeções do local
 - feedback positivo e negativo de clientes
 - conformidade do processo
 - resultado da avaliação de fraude em alimentos
 - resultado da avaliação da defesa dos alimentos
 - questões de conformidade
 - status das correções e ações corretivas
 - notificações de autoridades.
- 1.3.2 As ações da revisão pela direção devem destinar-se ao apoio da melhoria. A revisão pela direção deve avaliar as ações de acompanhamento (follow-up) das revisões anteriores e qualquer mudança que possa afetar o sistema de gestão da segurança de alimentos e da qualidade. A revisão pela direção deve ser totalmente documentada.
- 1.3.3 A direção deve identificar e revisar (por exemplo, por meio de auditorias internas ou inspeções no local) a infraestrutura e o ambiente de trabalho necessários para garantir a segurança dos alimentos, a qualidade dos produtos, a legalidade e a autenticidade, pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem mudanças significativas. Isto deve incluir, no mínimo:
- edifícios
 - sistemas de abastecimento

- máquinas e equipamentos
- transporte
- instalações para o pessoal
- condições ambientais
- condições higiênicas
- projeto do local de trabalho
- influências externas (por exemplo, ruído, vibração).

Baseado nos riscos, os resultados da análise de revisão devem ser considerados para o planejamento de investimentos.

2 Sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade

2.1 Gestão da qualidade

2.1.1 Gestão de documentos

2.1.1.1 Um procedimento deve ser documentado, implementado e mantido para controlar os documentos e suas alterações. Todos os documentos necessários ao cumprimento dos requisitos de segurança dos alimentos, qualidade do produto, legalidade, autenticidade e requisitos do cliente devem estar disponíveis em sua versão mais recente. A razão para qualquer alteração nos documentos, crítica à estes requisitos, deve ser registrada.

2.1.1.2 O sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade deve ser documentado, implementado e mantido e deve ser armazenado em local seguro. Isso se aplica tanto a sistemas documentados físicos como digitais.

2.1.1.3* Todos os documentos devem ser legíveis, inequívocos e abrangentes. Devem estar sempre disponíveis para o pessoal relevante.

2.1.2 Registros e informação documentada

2.1.2.1 Registros e informação documentada devem ser legíveis, apropriadamente completos e genuínos. Devem ser mantidos de forma que revisões ou alterações subsequentes são impedidas. Se os registros são eletronicamente documentados, deve ser mantido um sistema para assegurar que apenas o pessoal autorizado tem acesso para criar ou alterar esses registros (ex. proteção com senha).

2.1.2.2* Todos os registros e informação documentada devem ser mantidos de acordo com os requisitos legais e de clientes. Se tais requisitos não estiverem definidos, os registros e informação documentada devem ser mantidos por um período mínimo de um ano após o prazo de validade especificado. Para produtos que não têm prazo de validade, o tempo de retenção dos registros e informação documentada deve ser justificado e a justificativa documentada.

2.1.2.3 Registros e informação documentada devem ser armazenados de forma segura e de fácil acesso.

2.2 Gestão da segurança de alimentos

2.2.1 Plano APPCC

- 2.2.1.1* A base do sistema de gestão da segurança de alimentos da empresa deve ser um plano baseado em APPCC totalmente implementado, sistemático e abrangente, seguindo os princípios do Codex Alimentarius, boas práticas de fabricação, boas práticas de higiene e quaisquer requisitos legais dos países de produção e de destino que possam ir além desses princípios. O plano APPCC deve ser específico e implementado no local de produção.
- 2.2.1.2* O plano APPCC deve abranger todas as matérias-primas, materiais de embalagem, produtos ou grupos de produtos, bem como todos os processos desde a recepção de materiais até a expedição dos produtos acabados, incluindo o desenvolvimento do produto.
- 2.2.1.3 O plano APPCC deve estar baseado em literatura científica ou orientação de especialista obtida de outras fontes, que pode incluir: associações comerciais e industriais, especialistas independentes e autoridades. Esta informação deve ser mantida alinhada com qualquer novo desenvolvimento técnico de processo.
- 2.2.1.4 Em caso de alterações nas matérias-primas, materiais de embalagem, métodos de processamento, infraestrutura e/ou equipamentos, o plano APPCC deve ser revisado para assegurar que os requisitos de segurança do produto são cumpridos.

2.3 Análise APPCC

2.3.1 Equipe APPCC

2.3.1.1 Formação da equipe APPCC:

A equipe APPCC deve ter o conhecimento e experiência específicos apropriados e ser uma equipe multidisciplinar, o que inclui pessoal operacional.

- 2.3.1.2 As pessoas responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do plano APPCC devem ter um líder da equipe interno, devem ter recebido treinamento adequado na aplicação dos princípios APPCC e conhecimento específico dos produtos e processos.

2.3.2 Descrição do produto

- 2.3.2.1 Uma descrição completa do produto deve estar documentada e ser mantida e deve conter toda a informação relevante sobre a segurança do produto, o que inclui, no mínimo:
- composição
 - características físicas, sensoriais, químicas e microbiológicas
 - requisitos legais para a segurança de alimentos do produto
 - métodos de tratamento, embalagem, durabilidade (vida de prateleira)
 - condições de armazenamento, método de transporte e distribuição.

2.3.3 Identificação do uso pretendido e usuários do produto

2.3.3.1 O uso pretendido do produto deve estar descrito em relação ao uso esperado do produto pelo consumidor final, levando em consideração grupos vulneráveis de consumidores.

2.3.4 Construção de um fluxograma

2.3.4.1 Um fluxograma deve estar documentado e ser mantido para cada produto, ou grupo de produtos e para todas as variações dos processos e sub-processos (incluindo retrabalho e reprocesso). O fluxograma deve identificar cada etapa e cada medida de controle definida para os PCCs e outras medidas de controle. Deve ser datado e atualizado em caso de qualquer alteração.

2.3.5 Confirmação do fluxograma no local

2.3.5.1 Representantes da equipe APPCC devem verificar o fluxograma em todas as etapas e turnos da operação por meio de verificações no local, . Onde apropriado alterações no diagrama devem ser feitas.

2.3.6 Condução da análise de perigo para cada etapa

2.3.6.1 Uma análise de perigo deve ser conduzida para todos os perigos físicos, químicos (incluindo radiológicos e alergênicos) e biológicos possíveis e razoavelmente esperados. A análise deve incluir também os perigos relacionados aos materiais em contato com alimentos, materiais de embalagem bem como perigos relacionados ao ambiente de trabalho. A análise de perigos deve considerar a probabilidade da ocorrência de perigos e a severidade de seus efeitos adversos à saúde. Devem ser consideradas medidas de controle específicas que devem ser aplicadas para controlar cada perigo significativo.

2.3.7 Determinação dos pontos críticos de controle e de outras medidas de controle

2.3.7.1 A determinação se a etapa na qual uma medida de controle é aplicada é um PCC no sistema APPCC deve ser facilitada pelo uso de uma árvore decisória ou outra(s) ferramenta(s) que demonstre(m) uma abordagem lógica e fundamentada.

2.3.8 Estabelecimento dos limites críticos validados para cada PCC:

2.3.8.1* Para cada PCC, devem ser definidos e validados limites críticos apropriados para identificar quando um processo está fora de controle.

2.3.9 Estabelecimento de um sistema de monitoramento para cada PCC

2.3.9.1* **KO N° 2: Procedimentos específicos de monitoramento em termos de método, frequência de medição ou observação e registro de resultados, devem ser documentados, implementados e mantidos para cada PCC para detectar qualquer perda de controle naquele PCC. Cada PCC definido deve estar sob controle. O monitoramento e controle de cada PCC deve ser demonstrado por meio de registros.**

- 2.3.9.2 Registros do monitoramento de PCC devem ser verificados por uma pessoa responsável dentro da empresa e mantidos por um período relevante.
- 2.3.9.3 O pessoal operacional responsável pelo monitoramento das medidas de controle definidas para os PCCs e outras medidas de controle deve ter recebido treinamento/instrução específicos.
- 2.3.9.4 Medidas de controle, diferentes das definidas para os PCCs, devem ser monitoradas, registradas e controladas por critérios mensuráveis ou observáveis.

2.3.10 Estabelecimento de ações corretivas

- 2.3.10.1 Caso o monitoramento indique que uma determinada medida de controle definida para um PCC ou qualquer outra medida de controle não está sob controle, ações corretivas correspondentes devem ser documentadas e implementadas. Tais ações corretivas também devem levar em consideração qualquer ação tomada em relação aos produtos não-conformes e identificar a causa raiz para a perda de controle dos PCCs.

2.3.11 Validação do plano APPCC e estabelecimento de procedimentos de verificação

- 2.3.11.1 Procedimentos de validação, incluindo a revalidação após qualquer modificação que possa impactar a segurança de alimentos, devem estar documentados e ser mantidos para garantir que o plano APPCC é adequado para efetivamente controlar os perigos identificados.
- 2.3.11.2* Os procedimentos de verificação devem estar documentados, implementados e ser mantidos para confirmar que o plano APPCC está funcionando corretamente. Atividades de verificação do plano APPCC, por exemplo:
- auditorias internas
 - teste
 - amostragem
 - desvios e não-conformidades
 - reclamações
- devem ser realizadas pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem mudanças significativas. Os resultados desta verificação devem ser incorporados ao plano APPCC.

2.3.12 Estabelecimento da documentação e manutenção de registros

- 2.3.12.1 Documentação e registros relacionados ao plano HACCP, por exemplo:
- análise de perigos
 - determinação de medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle
 - determinação de limites críticos
 - processos
 - procedimentos
 - resultados de atividades de monitoramento de medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle

- registros do treinamento do pessoal responsável pelo monitoramento dos PCCs
- desvios e não conformidades observados e ações corretivas implementadas.

devem estar disponíveis.

3 Gestão de recursos

3.1 Recursos humanos

- 3.1.1 Todo o pessoal realizando trabalhos que afetam a segurança, qualidade, legalidade e autenticidade do produto deve ter a competência requerida, apropriada à sua função, resultante de formação, experiência de trabalho e/ou treinamento.
- 3.1.2 As responsabilidades, competências e descrições de funções para todos os cargos com impacto sobre a segurança de alimentos e qualidade do produto devem estar documentadas, implementadas e mantidas. A atribuição de funções-chave deve ser definida.

3.2 Higiene pessoal

- 3.2.1* Requisitos baseados em risco relativos à higiene pessoal devem estar documentados, implementados e mantidos e devem incluir, no mínimo, os seguintes aspectos:
- cabelo e barbas
 - roupas de proteção (incluindo suas condições de uso nas instalações do pessoal)
 - lavagem, desinfecção e higiene das mãos
 - comer, beber, fumar/vaping ou outro uso de tabaco
 - ações a serem tomadas em caso de cortes ou ferimentos na pele
 - unhas, joias, unhas/cílios falsos e pertences pessoais (incluindo medicamentos)
 - notificação de doenças infecciosas e condições que possam impactar a segurança do alimento por meio de procedimento de triagem médica.
- 3.2.2* **KO N° 3: Os requisitos de higiene pessoal devem ser compreendidos e aplicados por todo o pessoal relevante, terceiros e visitantes.**
- 3.2.3 A conformidade com os requisitos de higiene pessoal deve ser monitorada com uma frequência baseada em riscos, mas pelo menos uma vez dentro de um período de três meses.
- 3.2.4 Um programa baseado em riscos deve estar implementado e mantido para controlar a eficácia da higiene das mãos.
- 3.2.5 Adornos visíveis (incluindo piercing) e relógios não devem ser usados. Quaisquer exceções devem ter sido avaliadas de forma abrangente baseada em riscos e deve ser eficazmente gerenciada.
- 3.2.6 Cortes e abrasões na pele devem ser cobertos com um esparadrapo/atadura que não ofereça riscos de contaminação. Os esparadrapos/ataduras devem ser à prova d'água e ter uma cor diferente da cor do produto. Onde apropriado:
- os esparadrapos/ataduras devem conter uma tira metálica
 - devem ser usadas luvas de uso único.

- 3.2.7 Nas áreas de trabalho em onde são requeridas toucas e/ou protetores para barba (coberturas), os cabelos/pelos devem estar completamente cobertos para prevenir a contaminação do produto.
- 3.2.8* Regras de utilização devem estar implementadas para áreas de trabalho/atividades nas quais é requerido o uso de luvas (em cores diferentes da cor produto).
- 3.2.9 Devem ser fornecidas roupas de proteção adequadas em quantidade suficiente para cada colaborador.
- 3.2.10 Toda a roupa protetora deve ser cuidadosamente e regularmente lavada internamente, por terceiros aprovados ou pelos colaboradores. Essa decisão deve ser documentada e baseada em riscos. Os requisitos relacionados à lavanderia devem garantir, no mínimo, o seguinte:
- separação suficiente entre roupas sujas e limpas continuamente
 - condições de lavagem quanto à temperatura da água e dosagem de detergente
 - evitar a contaminação até o seu uso.
- A eficácia da lavagem deve ser monitorada.
- 3.2.11 Em caso de qualquer questão associada à saúde ou doenças infecciosas que possam ter impacto sobre a segurança de alimentos, devem ser tomadas ações para minimizar os riscos de contaminação.

3.3 Treinamento e instrução

- 3.3.1* Devem estar implementados programas de treinamento e/ou instrução documentados referentes aos requisitos de produto e processo e às necessidades de treinamento dos colaboradores com base nos seus trabalhos e devem incluir:
- conteúdo dos treinamentos
 - frequência dos treinamentos
 - tarefas dos funcionários
 - idiomas
 - instrutor / tutor qualificado.
 - avaliação da eficácia do treinamento.
- 3.3.2* Os programas documentados de treinamento e/ou instrução devem ser aplicados a todo o pessoal, incluindo trabalhadores sazonais e temporários e colaboradores de empresas externas, empregados na respectiva área de trabalho. Na admissão, e antes de iniciar o trabalho, os colaboradores devem ser treinados/instruídos de acordo com os programas documentados de treinamento/instrução.
- 3.3.3 Devem estar disponíveis registros de todos os treinamentos/instruções, contendo:
- lista dos participantes (incluindo sua assinatura)
 - data
 - duração
 - conteúdo do treinamento
 - nome do instrutor/tutor.
- Um procedimento ou programa deve estar documentado, implementado e mantido para comprovar a eficácia dos programas de treinamento e/ou instrução.

3.3.4 O conteúdo do treinamento e/ou instrução deve ser revisado e atualizado quando necessário. Deve ser dada atenção especial no mínimo à essas questões específicas:

- segurança de alimentos
- autenticidade do produto, incluindo fraude em alimentos
- qualidade do produto
- defesa dos alimentos
- requisitos legais relacionados aos alimentos
- modificações de produto/processo
- feedback dos programas documentados de treinamento/ instrução anteriores.

3.4 Instalações do pessoal

3.4.1* Devem ser fornecidas instalações de pessoal adequadas, que devem ser em tamanho proporcional, equipadas para o número de pessoas, projetadas e controladas para minimizar os riscos à segurança de alimentos. Essas instalações devem ser mantidas de forma a evitar contaminação.

3.4.2 Os riscos de contaminação do produto por alimentos e bebidas e/ou materiais estranhos devem ser minimizados. Consideração deve ser dada aos alimentos e bebidas das máquinas de venda automática, de cantinas e/ou trazidos para o trabalho pelo pessoal.

3.4.3 Os vestiários devem estar localizados de forma a permitir o acesso direto às áreas nas quais produtos alimentícios não embalados são manipulados. Quando a infraestrutura não permitir isso, medidas alternativas devem ser implementadas e mantidas para minimizar os riscos de contaminação do produto. Roupas civis e roupas de proteção devem ser armazenadas separadamente, a menos que medidas alternativas estão implementadas e mantidas para evitar riscos de contaminação.

3.4.4 Os sanitários não devem ter acesso direto nem apresentar riscos de contaminação às áreas onde os produtos são manipulados. Os sanitários devem ser equipados com instalações adequadas para lavagem das mãos. As instalações sanitárias devem ter ventilação natural ou mecânica adequada. Deve ser evitado o fluxo de ar mecânico de uma área contaminada para uma área limpa.

3.4.5* Instalações para higiene das mãos devem ser fornecidas e devem considerar, no mínimo:

- número adequado de lavatórios
- localização adequada em pontos de acesso e/ou dentro das áreas de produção
- destinados apenas à limpeza das mãos.

A necessidade de instalações semelhantes em outras áreas (p.ex. área de embalagem) deve ser baseada em riscos.

3.4.6 As instalações de higiene das mãos devem fornecer:

- água corrente potável a uma temperatura adequada
- equipamentos de lavagem e desinfecção adequados
- meios adequados para secagem as mãos.

- 3.4.7 Onde os processos exigem um controle de higiene mais elevado, o equipamento para lavagem das mãos deve fornecer, adicionalmente:
- dispositivos sem contato manual
 - desinfecção das mãos
 - lixeira com abertura sem contato manual.
- 3.4.8 Onde necessário, instalações para a limpeza e desinfecção para botas, sapatos e outras roupas de proteção devem estar disponíveis e ser utilizadas.

4 Processos operacionais

4.1 Foco no cliente e acordo contratual

- 4.1.1 Um processo deve estar implementado para identificar as necessidades e expectativas fundamentais dos clientes. O feedback deste processo deve ser usado como elemento para a melhoria contínua da empresa.
- 4.1.2 Todos os requisitos relacionados à segurança de alimentos e qualidade do produto, incluídas nos acordos com os clientes, e qualquer revisão dessas cláusulas, devem ser comunicados para e implementados por cada departamento relevante:
- 4.1.3* **KO N° 4: Onde existirem acordos com clientes relacionados a:**
- **receita do produto (incluindo características das matérias-primas)**
 - **processo**
 - **requisitos tecnológicos**
 - **planos de teste e monitoramento**
 - **embalagem**
 - **rotulagem**
- estes devem ser cumpridos.**
- 4.1.4 De acordo com os requisitos do cliente, a direção deve informar, o mais rapidamente possível, seus clientes afetados sobre qualquer questão relacionada à segurança ou legalidade do produto, incluindo desvio(s) e não conformidade(s) identificada(s) pelas autoridades competentes.

4.2 Especificações e fórmulas

4.2.1 Especificações

- 4.2.1.1* Especificações para todos os produtos acabados devem estar disponíveis e implementadas. Estas devem ser atuais, inequívocas e em conformidade com os requisitos legais e do cliente.

4.2.1.2 Um procedimento para controlar a criação, aprovação e alteração das especificações deve estar documentado, implementado e mantido e deve incluir, onde necessário, a aceitação pelos(s) cliente(s). Onde exigido por clientes, as especificações do produto devem ser formalmente acordadas. Este procedimento deve incluir a atualização das especificações de produto acabado em caso de qualquer modificação relacionada a:

- matérias-primas
- fórmulas / receitas
- processos que impactam os produtos acabados
- materiais de embalagem que impactam os produtos acabados.

4.2.1.3* KO N° 5: Especificações devem estar documentadas e implementadas para todas as matérias-primas (ingredientes, aditivos, materiais de embalagem, retrabalho). As especificações devem ser atuais, inequívocas e estar em conformidade com os requisitos legais e, se definido, com os requisitos do cliente.

4.2.1.4 As especificações e/ou seus conteúdos devem estar disponíveis no local para todo o pessoal relevante.

4.2.1.5* Quando for solicitado que os produtos sejam rotulados e/ou publicados com uma alegação ou onde determinados métodos de tratamento ou produção são excluídos, devem ser implementadas medidas para demonstrar a conformidade com tal declaração.

4.3 Desenvolvimento de produto / Modificação do produto / Modificação dos processos de produção

4.3.1 Um procedimento para o desenvolvimento ou modificação de produtos e/ou processos deve estar documentado, implementado e mantido e deve incluir, no mínimo, uma análise de perigos e avaliação dos riscos associados.

4.3.2* O procedimento deve assegurar que a rotulagem cumpre a legislação vigente do(s) país(es) de destino e os requisitos do cliente.

4.3.3* O processo de desenvolvimento e/ou modificação deve resultar em especificações sobre formulação, retrabalho, materiais de embalagem, processos de fabricação e deve estar em conformidade com a segurança de alimentos, a qualidade do produto, a legalidade, a autenticidade e os requisitos do cliente. Isso inclui testes de fábrica, testes de produtos e monitoramento de processos. O progresso e os resultados do desenvolvimento/modificação do produto devem ser registrados.

4.3.4 Testes de vida de prateleira ou validação apropriada por meio de avaliação microbiológica, química e sensorial devem ser realizados e consideração deve ser dada à formulação do produto, embalagem, fabricação e condições declaradas. O prazo de validade deve ser definido de acordo com essa avaliação.

4.3.5 As recomendações para o preparo e/ou instruções de uso dos produtos alimentícios relacionadas à segurança de alimentos e/ou à qualidade do produto devem ser validadas e documentadas.

4.3.6 Informações ou alegações nutricionais declaradas na rotulagem devem ser validadas através de estudos e/ou testes ao longo do prazo de validade dos produtos.

4.4 Aquisição

4.4.1* Um procedimento sobre o fornecimento de matérias-primas, produtos semiacabados e materiais de embalagem e a aprovação e o monitoramento de fornecedores (internos e externos) devem estar documentados, implementados e mantidos.

Este procedimento deve conter, no mínimo:

- riscos de matérias-primas e/ou fornecedores
- padrões de desempenho exigidos (por exemplo, certificação, origem, etc.)
- situações excepcionais (por exemplo, compra de emergência)

e, com base nos riscos, critérios adicionais, por exemplo:

- auditorias realizadas por uma pessoa experiente e competente
- resultados de testes
- confiabilidade do fornecedor
- reclamações
- questionário do fornecedor.

4.4.2 Os materiais adquiridos devem ser avaliados, com base nos riscos e no status dos fornecedores, quanto à segurança de alimentos, à qualidade do produto, à legalidade e à autenticidade. Os resultados devem ser a base para os planos de teste e monitoramento.

4.4.3* Os serviços de aquisição que, baseados nos riscos, têm impacto sobre a segurança de alimentos e a qualidade dos produtos devem ser avaliados para garantir que estão em conformidade com requisitos definidos.

Deve ser considerado, no mínimo:

- os requisitos do serviço
- o status do fornecedor (de acordo com sua avaliação)
- o impacto do serviço sobre os produtos acabados.

4.4.4* Quando uma parte do processamento do produto e/ou da embalagem primária e/ou da rotulagem é terceirizado, deve ser documentado no sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade do produto e esses processos devem ser controlados para garantir que a segurança de alimentos, a qualidade do produto, a legalidade e a autenticidade não são comprometidas. O controle de tais processos terceirizados deve ser identificado e documentado. Quando exigido pelo cliente, deve existir evidência de que o mesmo foi informado e concordou com a terceirização do processo.

4.4.5 Um acordo deve estar documentado e implementado, cobrindo os processos terceirizados e descrevendo quaisquer arranjos feitos em conexão com o mesmo, incluindo controles de processo e planos de amostragem e testes.

4.4.6 Os fornecedores dos processos terceirizados devem ser aprovados por meio de:

- certificação frente à IFS Food ou outra norma de certificação de segurança de alimentos reconhecida pelo GFSI ou
- auditoria documentada de fornecedor, realizada por pessoa experiente e competente, que deve incluir, no mínimo, requisitos de segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade.

- 4.4.7 O fornecimento de materiais e as avaliações de fornecedores devem ser revisados pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem mudanças significativas. Os registros dessas revisões e as ações consequentes da avaliação devem ser documentados.

4.5 Embalagem do produto

- 4.5.1* Com base nos riscos e no uso pretendido, parâmetros chave para os materiais de embalagem devem estar definidos em especificações detalhadas, em conformidade com a legislação vigente relevante e outros perigos ou riscos relevantes.

A adequação dos materiais de embalagem em contato com alimentos e a existência de barreira(s) funcional(is) devem ser validadas para cada produto relevante. Deve ser monitorada e demonstrada por meio de testes/análises, por exemplo:

- testes sensoriais
- testes de armazenamento
- análises químicas
- resultados de testes de migração.

- 4.5.2 Para todos os materiais de embalagem que possam ter impacto sobre os produtos, devem estar documentadas declarações de conformidade que atestem a conformidade com os requisitos legais. Caso requisitos legais específicos não são aplicáveis, deve ser mantida evidência que assegure que os materiais de embalagem são adequados para uso. Isto se aplica a materiais de embalagem que possam ter influência sobre as matérias-primas, produtos semiacabados e acabados.

- 4.5.3 A embalagem e a rotulagem utilizadas devem corresponder ao produto a ser embalado e deve estar em conformidade com as especificações de produto acordadas com o cliente. As informações do rótulo devem ser legíveis e indelévels. Isso deve ser monitorado e documentado pelo menos no início e no final de uma produção, bem como em cada troca de produto.

4.6 Localização da fábrica

- 4.6.1* O possível impacto adverso do ambiente da fábrica (por exemplo, solo, ar) sobre a segurança de alimentos e/ou sobre a qualidade do produto deve ser investigado. Quando riscos foram identificados (por exemplo, ar extremamente empoeirado, odores fortes), as medidas devem estar documentadas, implementadas e ser revisadas quanto à eficácia pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem mudanças significativas.

4.7 Área externa da fábrica

- 4.7.1 Todas as áreas externas da fábrica devem estar limpas, organizadas, projetadas e mantidas de modo a evitar contaminação. Onde a drenagem natural é insuficiente, um sistema de drenagem adequado deve ser instalado.

- 4.7.2 O armazenamento ao ar livre deve ser mínimo. Onde as mercadorias são armazenadas em área externa, deve ser assegurado que não há riscos de contaminação ou de efeitos adversos sobre a segurança dos alimentos e qualidade.

4.8 Leiaute da fábrica e fluxos de processo

- 4.8.1 Uma planta do local abrangendo todos os edifícios deve estar documentada e mantida e deve descrever, no mínimo, o processo de fluxo de:
- produtos acabados
 - produtos semiacabados, inclusive retrabalho
 - materiais de embalagem
 - matérias-primas
 - pessoal
 - resíduos
 - água.
- 4.8.2* O fluxo do processo, desde o recebimento de materiais até a expedição, deve estar implementado, mantido, ser revisado e onde necessário, modificado para garantir que os riscos de contaminação microbiológica, química e física de matérias-primas, materiais de embalagem, produtos semiacabados e acabados são evitados. Os riscos de contaminação cruzada devem ser minimizados por meio de medidas eficazes.
- 4.8.3 Em caso de identificação de áreas sensíveis a risco(s) microbiológico(s), químico(s) e físico(s), devem ser projetadas e operadas para garantir que a segurança do produto não seja comprometida.
- 4.8.4 As instalações de laboratório e os controles durante o processo não devem afetar a segurança do produto.

4.9 Instalações de produção e armazenamento

4.9.1 Requisitos de construção

- 4.9.1.1* As instalações nas quais produtos alimentícios são preparados, tratados, processados e armazenados devem ser projetadas e mantidas de forma a garantir a segurança de alimentos.

4.9.2 Paredes

- 4.9.2.1 As paredes devem ser projetadas e construídas para atender aos requisitos de produção de modo a prevenir a contaminação, reduzir a condensação e o crescimento de bolor, facilitar a limpeza e, se necessário, a desinfecção.
- 4.9.2.2 As superfícies das paredes devem ser mantidas de modo a prevenir contaminação e serem fáceis de limpar; devem ser impermeáveis e resistentes ao desgaste para minimizar riscos de contaminação do produto.
- 4.9.2.3 As junções entre paredes, pisos e tetos devem ser projetadas de forma a facilitar a limpeza e, se necessária, a desinfecção.

4.9.3 Pisos

- 4.9.3.1 O revestimento do piso deve ser projetado e construído para atender aos requisitos de produção, ser mantido de forma a prevenir a contaminação e facilitar a limpeza e, se necessária, a desinfecção. As superfícies devem ser impermeáveis e resistentes ao desgaste.
- 4.9.3.2 A eliminação higiênica de água e outros líquidos deve ser assegurada. Os sistemas de drenagem devem ser projetados, construídos e mantidos de forma a minimizar os riscos de contaminação do produto (ex. acesso de pragas, áreas sensíveis à transmissão de odores ou contaminantes) e de fácil limpeza.
- 4.9.3.3 Nas áreas de manipulação de alimentos, o maquinário e tubulações devem ser dispostos de forma que águas residuais, se possível, fluam diretamente para um dreno. Água e outros líquidos devem alcançar a drenagem sem dificuldades, utilizando medidas apropriadas. Deve-se evitar a estagnação de poças.

4.9.4 Tetos/forros

- 4.9.4.1 Tetos (ou, onde não existirem tetos, a parte interna dos telhados) e estruturas superiores (incluindo tubulação, cabos, lâmpadas, etc.) devem ser projetados, construídos e mantidos para minimizar o acúmulo de sujeira e condensação e não devem representar quaisquer riscos de contaminação física e/ou microbiológica.
- 4.9.4.2 Onde forros são utilizados, acesso à área vazia deve ser providenciado para facilitar a limpeza, manutenção e inspeção para controle de pragas.

4.9.5 Janelas e outras aberturas

- 4.9.5.1 Janelas e outras aberturas devem ser projetadas e construídas de modo a evitar o acúmulo de sujeira e devem ser mantidas de forma a prevenir a contaminação.
- 4.9.5.2 Onde há riscos de contaminação, as janelas e claraboias devem permanecer fechadas e fixadas durante a produção.
- 4.9.5.3 Onde as janelas e claraboias são projetadas para serem abertas para fins de ventilação, estas devem estar equipadas com telas antipragas, de fácil limpeza ou outras medidas para prevenir qualquer contaminação.
- 4.9.5.4 Em áreas onde produtos não embalados são manipulados, as janelas devem estar protegidas contra quebras.

4.9.6 Portas e portões

- 4.9.6.1 Portas e portões devem ser mantidos de forma a prevenir a contaminação e ser fáceis de limpar. Devem ser projetadas e construídas de materiais não absorventes para evitar:
- lascas
 - pintura descascando
 - corrosão.

4.9.6.2 Portas e portões externos devem ser construídos de modo a prevenir o acesso de pragas.

4.9.6.3 As cortinas de tiras plásticas que separam áreas devem ser mantidas de forma a prevenir a contaminação e ser fáceis de limpar.

4.9.7 Iluminação

4.9.7.1 Todas as áreas de produção, armazenamento, recebimento e expedição devem ter níveis adequados de luz.

4.9.8 Ar condicionado /Ventilação

4.9.8.1 Ventilação natural e/ou artificial adequada deve ser projetada, construída e mantida em todas as áreas.

4.9.8.2 Se equipamentos de ventilação estão instalados, filtros e outros componentes devem ser facilmente acessíveis e monitorados, limpos ou substituídos conforme necessário.

4.9.8.3 Equipamento de ar condicionado e o fluxo de ar artificialmente gerado não devem comprometer a segurança e a qualidade do produto.

4.9.8.4 Equipamento para extração de pó deve ser projetado, construído e mantido em áreas onde são geradas quantidades consideráveis de poeira.

4.9.9 Água

4.9.9.1* A água usada para lavagem das mãos, limpeza e desinfecção, ou como ingrediente no processo de produção, deve ser de qualidade potável no ponto de uso e fornecida em quantidades suficientes.

4.9.9.2 A qualidade da água (inclusive água reciclada), do vapor ou do gelo deve ser monitorada de acordo com um plano de amostragem baseado em risco.

4.9.9.3 Água reciclada utilizada no processo, não deve representar riscos de contaminação.

4.9.9.4 Água não potável deve ser transportada em tubulações separadas e devidamente identificadas. Esta tubulação não deve ser conectada ao sistema de água potável nem permitir a possibilidade de refluxo, para prevenir a contaminação das fontes de água potável ou do ambiente da fábrica.

4.9.10 Ar comprimido e gases

4.9.10.1* A qualidade do ar comprimido que entra em contato direto com alimentos ou com materiais de contato com alimentos deve ser monitorada baseada em riscos. O ar comprimido não deve representar riscos de contaminação.

4.9.10.2 Os gases que entram em contato direto com alimentos ou materiais de contato com alimentos devem ter demonstradas a segurança e qualidade para o uso pretendido.

4.10 Limpeza e desinfecção

- 4.10.1* Programações de limpeza e desinfecção baseadas em risco devem ser validadas, documentadas e implementadas. Estas devem especificar:
- objetivos
 - responsabilidades
 - os produtos utilizados e respectivas instruções de uso
 - dosagem de produtos químicos de limpeza e desinfecção
 - as áreas e os horários para as atividades de limpeza e desinfecção
 - frequência de limpeza e desinfecção
 - Critérios de limpeza no local (CIP), se aplicável
 - requisitos de documentação
 - símbolos de perigo (se necessário).
- 4.10.2 As atividades de limpeza e desinfecção devem estar implementadas e devem resultar em instalações, estruturas e equipamentos eficazmente limpos.
- 4.10.3 As atividades de limpeza e desinfecção devem ser documentadas e esses registros devem ser verificados por uma pessoa responsável designada na empresa.
- 4.10.4* Somente pessoal competente deve realizar atividades de limpeza e desinfecção. O pessoal deve ser treinado e retreinado para executar os cronogramas de limpeza e desinfecção.
- 4.10.5* O uso pretendido dos utensílios de limpeza e desinfecção deve ser claramente especificado. Devem ser usados e armazenados de forma a evitar contaminação.
- 4.10.6 Fichas técnicas de segurança e instruções de uso para agentes químicos de limpeza e desinfecção devem estar disponíveis no local. O pessoal responsável pelas atividades de limpeza e desinfecção deve ser capaz de demonstrar conhecimento de tais instruções.
- 4.10.7 A eficácia das medidas de limpeza e desinfecção deve ser verificada. A verificação deve fundamentar-se em um cronograma de amostragem baseado em risco e deve considerar uma ou várias ações, por exemplo:
- inspeção visual
 - testes rápidos
 - métodos de teste analíticos.
- As ações resultantes devem ser documentadas.
- 4.10.8 Os cronogramas de limpeza e desinfecção devem ser revisados e modificados, se necessário, caso ocorram mudanças nos produtos, processos ou equipamentos de limpeza e desinfecção.
- 4.10.9 Quando a empresa contrata um prestador de serviços terceirizado para as atividades de limpeza e desinfecção, todos os requisitos acima mencionados devem estar documentados no contrato de prestação de serviço.

4.11 Gestão de resíduos

- 4.11.1* Um procedimento de gestão de resíduos deve estar documentado, implementado e mantido para prevenir a contaminação cruzada.
- 4.11.2 Todos os requisitos legais locais para descarte de resíduos devem ser atendidos.
- 4.11.3 Resíduos de alimentos e outros resíduos devem ser removidos, o mais rápido possível, das áreas onde o alimento é manipulado. O acúmulo de resíduos deve ser evitado.
- 4.11.4 Os recipientes de coleta de resíduos devem ser claramente identificados, adequadamente projetados e mantidos, fáceis de limpar e, quando necessário, desinfetados.
- 4.11.5 Se uma empresa decide separar resíduos de alimentos e reintroduzi-los na cadeia de suprimentos para alimentação animal, medidas ou procedimentos adequados devem ser implementados para prevenir a contaminação ou deterioração deste material.
- 4.11.6 Os resíduos devem ser coletados em recipientes separados de acordo com os meios de descarte pretendidos. Tais resíduos devem ser descartados somente por terceiros autorizados. Registros de descarte de resíduos devem ser mantidos pela empresa.

4.12 Mitigação de risco de material estranho

- 4.12.1* **KO N° 6: Procedimentos baseados em riscos devem estar documentados, implementados e mantidos para prevenir a contaminação por materiais estranhos. Produtos contaminados devem ser tratados como produtos não conformes.**
- 4.12.2 Os produtos em processamento devem ser protegidos contra contaminação física, que inclui, mas não se limita a:
- contaminantes ambientais
 - óleos ou gotejamento de líquidos de maquinário
 - espalhamento de pó.
- Deve ser dada consideração especial aos riscos de contaminação do produto causada por:
- equipamentos e utensílios
 - tubulações
 - passarelas
 - plataformas
 - escadas.
- Se, devido a características e/ou necessidades tecnológicas, não for possível proteger os produtos, devem ser implementadas medidas de controle apropriadas.
- 4.12.3 Todos os produtos químicos existentes no local devem ser adequados à finalidade, rotulados, armazenados e manipulados de forma a não representar riscos de contaminação.

- 4.12.4 Onde detectores de metal e/ou de outros detectores de materiais estranhos são requeridos, devem estar instalados para garantir a máxima eficiência de detecção para prevenir contaminação subsequente. Os detectores devem ser submetidos a manutenção para evitar mau funcionamento pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem mudanças significativas.
- 4.12.5 Deve ser especificada a precisão de todos os equipamentos e métodos designados para detectar e/ou eliminar materiais estranhos. Os testes de funcionalidade desses equipamentos e métodos devem ser realizados com uma frequência baseada no risco. Em caso de mau funcionamento ou falha deve ser avaliado o impacto sobre os produtos e processos.
- 4.12.6 Produtos potencialmente contaminados devem ser isolados. O acesso e as ações para a manipulação ou testes posteriores destes produtos isolados devem ser realizados somente por pessoal autorizado.
- 4.12.7 Em áreas nas quais são manipuladas matérias-primas, produtos semiacabados e acabados, o uso de vidro e/ou materiais quebradiços deve ser excluído; entretanto, onde a presença de vidro e/ou materiais quebradiços não puder ser evitada, os riscos devem ser controlados e vidros e/ou materiais quebradiços devem estar limpos e não devem representar riscos para a segurança do produto.
- 4.12.8 Devem estar implementadas e mantidas medidas baseadas em risco para a manipulação de embalagens de vidro, recipientes de vidro ou outros tipos de recipientes no processo de produção (inverter, soprar, enxaguar, etc.). Depois desta etapa do processo não devem existir riscos adicionais de contaminação.
- 4.12.9 Procedimentos devem estar documentados, implementados e mantidos que descrevem as medidas a serem tomadas em caso de quebra do vidro e/ou materiais quebradiços. Tais medidas devem incluir a identificação do escopo de produtos a serem isolados, especificando o pessoal autorizado, limpeza e, se necessária, a desinfecção do ambiente de produção e a liberação da linha de produção para continuidade da produção.
- 4.12.10 Quebras de vidro e de materiais quebradiços devem ser registradas. As exceções devem ser justificadas e documentadas.
- 4.12.11 Onde a inspeção visual é utilizada para detectar materiais estranhos, os colaboradores devem ser treinados e mudanças na operação devem ser realizadas com uma frequência apropriada para maximizar a eficácia do processo.
- 4.12.12 Nas áreas onde matérias-primas, produtos semiacabados e acabados são manipulados, o uso de madeira deve ser excluído; entretanto, onde a presença de madeira não puder ser evitada, os riscos devem ser controlados e a madeira deve estar limpa e não deve representar riscos à segurança do produto.

4.13 Monitoramento e controle de pragas

- 4.13.1 Instalações do local e equipamentos devem ser projetados, construídos e mantidos para prevenir a infestação por pragas.

- 4.13.2* As medidas de controle de pragas baseadas em risco devem estar documentadas, implementadas e mantidas. Devem estar em conformidade com requisitos legais locais e considerar, no mínimo:
- ambiente da fábrica (pragas potenciais e visadas)
 - tipos de matérias-primas/produtos acabados
 - planta do local com as áreas para aplicação (mapa de iscas)
 - projetos de construção suscetíveis à atividade de pragas, tais como tetos, porões, tubulações, cantos
 - identificação das iscas no local
 - responsabilidades, internas/externas
 - agentes utilizados e suas instruções de uso e segurança
 - frequência das inspeções
 - armazenamento alugado, se aplicável.
- 4.13.3 Quando a empresa contrata um prestador de serviços terceirizado para o controle de pragas, todos os requisitos acima mencionados devem estar documentados no contrato de serviço. Uma pessoa competente da empresa deve ser nomeada para monitorar as atividades de controle de pragas. Mesmo se o serviço de controle de pragas é terceirizado, as responsabilidades pelas ações necessárias (incluindo a supervisão contínua das atividades de controle de pragas) devem permanecer na empresa.
- 4.13.4 As inspeções de controle de pragas e ações resultantes devem ser documentadas. A implementação das ações deve ser monitorada e registrada. Qualquer infestação deve ser documentada e medidas de controle tomadas.
- 4.13.5 Iscas, armadilhas e exterminadores de insetos devem estar em pleno funcionamento, em número suficiente, projetados para o propósito, localizados em posições apropriadas e utilizados de forma a evitar a contaminação.
- 4.13.6 As entradas de materiais devem ser inspecionadas no recebimento quanto à presença de pragas. Quaisquer ocorrências devem ser registradas.
- 4.13.7 A eficácia das medidas de controle de pragas deve ser monitorada, incluindo análises de tendência, de modo a permitir ações apropriadas cabíveis. Registros deste monitoramento devem estar disponíveis.

4.14 Recebimento e armazenamento de materiais

- 4.14.1* Todos os materiais recebidos, incluindo materiais de embalagem e rótulos, devem ser verificados em relação à conformidade com as especificações e um plano de monitoramento baseado em risco. O plano de monitoramento deve ser justificado pela avaliação de risco. Registros dessas inspeções devem estar disponíveis.
- 4.14.2* Um sistema deve estar implementado e mantido para assegurar que as condições de armazenamento de matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados e materiais de embalagem correspondem às especificações do produto e não têm qualquer impacto negativo sobre outros produtos.

- 4.14.3 Matérias-primas, materiais de embalagem, produtos semiacabados e acabados devem ser armazenados de maneira a minimizar os riscos de contaminação ou qualquer outro impacto negativo.
- 4.14.4 Instalações apropriadas de armazenamento devem estar disponíveis para a gestão e armazenamento de materiais de trabalho, coadjuvantes de fabricação e aditivos. O pessoal responsável pela gestão das instalações de armazenamento deve ser treinado.
- 4.14.5* Todos os produtos devem ser identificados. A utilização dos produtos deve ser realizado de acordo com os princípios de Primeiro que entra/primeiro que sai e/ou Primeiro que vence/primeiro que sai.
- 4.14.6 Quando a empresa contrata um prestador de serviços de armazenamento terceirizado, o prestador de serviços deve ser certificado de acordo com IFS Logistics ou qualquer outra norma de certificação reconhecida pelo GFSI, que cubra o respectivo escopo de atividade. Se não, todos os requisitos relevantes equivalentes às práticas de armazenamento da própria empresa devem ser cumpridos e isto deve estar definido no respectivo contrato.

4.15 Transporte

- 4.15.1* As condições no interior dos veículos relacionadas à ausência de, por exemplo:
- odores estranhos
 - excesso de pó
 - umidade adversa
 - pragas
 - bolores
- devem ser verificadas antes do carregamento e documentados para garantir a conformidade com as condições definidas.
- 4.15.2 Quando os produtos são transportados em determinadas temperaturas, a temperatura dentro dos veículos deve ser verificada e documentada antes do carregamento.
- 4.15.3 Procedimentos para prevenir contaminação durante o transporte, incluindo carregamento e descarregamento, devem estar documentadas, implementados e mantidas. Diferentes categorias de produtos (alimentícios/não alimentícios) devem ser levadas em consideração, se aplicável.
- 4.15.4 Quando produtos são transportados em determinadas temperaturas, a manutenção da faixa adequada de temperatura durante o transporte deve ser assegurada e documentada.
- 4.15.5 Requisitos de higiene baseados em risco para todos os veículos de transporte e equipamentos utilizados para carregamento/descarregamento (p.ex. mangueiras de silos) devem estar implementados. As medidas tomadas devem ser registradas.
- 4.15.6 As áreas de carregamento/descarregamento devem ser apropriadas ao uso pretendido. Devem ser construídas de forma que:
- os riscos de infestação por pragas são mitigados
 - os produtos estão protegidos de condições climáticas adversas

- o acúmulo de resíduos é evitado
- a condensação e o crescimento de bolor são prevenidos
- limpeza e, se necessário, a desinfecção podem ser facilmente realizadas.

4.15.7 Quando a empresa contrata um prestador de serviço de transporte terceirizado, o prestador de serviço deve ser certificado de acordo com IFS Logistics ou qualquer outra norma de certificação reconhecida pelo GFSI, que cubra o respectivo escopo de atividade. Se não, todos os requisitos relevantes equivalentes às práticas de transporte da própria empresa devem ser cumpridos e isso deve ser definido no respectivo contrato.

4.16 Manutenção e reparos

4.16.1* Um plano de manutenção deve estar documentado, implementado e mantido, que abrange todos os equipamentos críticos (incluindo instalações de transporte e armazenamento) para garantir a segurança de alimentos, a qualidade e a legalidade dos produtos. Isto se aplica tanto às atividades de manutenção internas, quanto às dos prestadores de serviços. O plano deve incluir responsabilidades, prioridades e prazos.

4.16.2 A segurança de alimentos, a qualidade, a legalidade e a autenticidade dos produtos devem ser garantidas durante e após os trabalhos de manutenção e reparo. Devem ser mantidos registros dos trabalhos de manutenção e reparo.

4.16.3 Todos os materiais utilizados para manutenção e reparo devem ser adequados ao uso pretendido e não devem representar riscos de contaminação.

4.16.4 Falhas e mau funcionamento das instalações e equipamentos (incluindo transporte) que são essenciais para a segurança de alimentos e qualidade do produto devem ser identificados, documentados e revisados de modo a permitir ações imediatas e melhorar o plano de manutenção.

4.16.5 Reparos temporários devem ser realizados de forma a não comprometer a segurança de alimentos e a qualidade do produto. Tais trabalhos devem ser documentados e uma data limite de curto prazo estabelecida para a eliminação do problema.

4.16.6 Quando a empresa contrata um prestador de serviços de manutenção e reparo terceirizado, todos os requisitos especificados pela empresa em relação a materiais, equipamentos e regras operacionais devem ser definidos, documentados e mantidos no contrato de serviço, de modo a prevenir qualquer contaminação do produto.

4.17 Equipamentos

4.17.1* Equipamentos devem ser adequadamente projetados e definidos para o uso pretendido. Antes do comissionamento de novos equipamentos, deve ser validada a conformidade com a segurança de alimentos, a qualidade do produto, a legalidade, a autenticidade e os requisitos do cliente.

4.17.2 Para todos os equipamentos e utensílios que possam ter impacto sobre o produto, evidências devem ser documentadas para demonstrar a conformidade com requisitos legais. Caso não existam requisitos legais específicos vigentes, devem estar disponíveis evidências, tais como:

- certificado de conformidade
- especificações técnicas
- declarações do próprio fabricante

de modo a demonstrar que são adequados para o uso pretendido.

4.17.3 Equipamentos devem estar localizados de modo a permitir operações eficazes de limpeza, desinfecção e manutenção.

4.17.4 Todos os equipamentos do produto devem estar em uma condição que não comprometa a segurança dos alimentos e a qualidade do produto.

4.17.5 No caso de mudanças no equipamento, as características do processo devem ser revisadas para garantir que a segurança dos alimentos, a qualidade do produto, a legalidade, a autenticidade e os requisitos do cliente são atendidos.

4.18 Rastreabilidade

4.18.1* KO N° 7: Deve estar documentado, implementado e mantido um sistema de rastreabilidade que permita a identificação de lotes de produtos e sua relação com lotes de matérias-primas e materiais de embalagem em contato com alimentos e/ou materiais que contenham informação legal e/ou relevante sobre segurança de alimentos. O sistema de rastreabilidade deve incorporar todos os registros relevantes de:

- recebimento
- processamento em todas as etapas
- uso de retrabalho
- distribuição.

A rastreabilidade deve ser assegurada e documentada até a entrega ao cliente.

4.18.2* O sistema de rastreabilidade, incluindo o balanço de massa, deve ser testado pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorram mudanças significativas. As amostras do teste devem representar a complexidade da gama de produtos da empresa. Os registros dos testes devem demonstrar a rastreabilidade a montante (upstream) e a jusante (downstream), (desde os produtos entregues às matérias-primas e vice-versa).

4.18.3 A rastreabilidade dos produtos acabados para as matérias-primas e para os clientes deve ser realizada em no máximo quatro (4) horas. Os resultados dos testes, incluindo o prazo para a obtenção das informações, devem ser registrados e, quando necessário, ações apropriadas devem ser tomadas. Os objetivos de prazo devem estar em conformidade com os requisitos do cliente, caso sejam requeridas menos que quatro (4) horas.

4.18.4 A rotulagem de lotes de produtos semiacabados ou acabados deve ser efetuada no momento em que os materiais são diretamente embalados para garantir uma clara rastreabilidade dos materiais. Quando os materiais são rotulados posteriormente, os materiais temporariamente armazenados devem receber uma rotulagem de lote específica. O prazo de validade (p.ex. data de validade) dos materiais rotulados deve ser definido utilizando-se o lote de produção original.

- 4.18.5 Se requerido pelo cliente, amostras identificadas representativas do lote de produção ou do número do lote devem ser apropriadamente armazenadas e mantidas até o vencimento das datas de "Consumir até" ou "Prazo de validade" dos produtos acabados e, se necessário, por um período determinado além desta data.

4.19 Mitigação de riscos de alergênicos

- 4.19.1 Para todas as matérias-primas, deve ser realizada uma avaliação de risco para identificar alergênicos que exigem declarações, incluindo contaminações cruzadas acidentais ou tecnicamente inevitáveis de alergênicos e traços legalmente declarados. Essa informação deve estar disponível e ser relevante para o(s) país(es) de venda dos produtos acabados e deve estar documentada e mantida para todas as matérias-primas. Uma lista continuamente atualizada de todas as matérias-primas contendo alergênicos utilizados nas instalações deve ser mantida. Esta também deve identificar todas as misturas e fórmulas às quais tais matérias-primas contendo alergênicos são adicionadas.

- 4.19.2* Medidas baseadas em risco devem ser implementadas e mantidas desde o recebimento até a expedição, para garantir que a contaminação cruzada potencial dos produtos por alergênicos é minimizada. Os riscos potenciais de contaminação cruzada devem ser considerados, relacionados a, no mínimo:

- ambiente
- transporte
- armazenamento
- matérias-primas
- pessoal (incluindo contratados e visitantes).

As medidas implementadas devem ser monitoradas.

- 4.19.3 Produtos acabados contendo alergênicos que requerem declaração devem ser declarados de acordo com os requisitos legais. Contaminações cruzadas acidentais ou tecnicamente inevitáveis por alergênicos e traços legalmente declarados devem ser rotuladas. A decisão deve basear-se em risco. A potencial contaminação cruzada com alergênicos de matérias-primas processadas na empresa também deve ser levada em consideração no rótulo do produto.

4.20 Fraude em alimentos

- 4.20.1 As responsabilidades pela avaliação da vulnerabilidade quanto à fraude em alimentos e pelo plano de mitigação devem estar definidas. A(s) pessoa(s) responsável(is) deve(m) ter o conhecimento específico apropriado.

- 4.20.2* Uma avaliação documentada da vulnerabilidade quanto a fraude em alimentos, incluindo critérios de avaliação, deve estar documentada, implementada e mantida. O escopo da avaliação deve abranger todas as matérias-primas, ingredientes, materiais de embalagem e processos terceirizados, para determinar os riscos de atividade fraudulenta em relação à substituição, rotulagem enganosa, adulteração ou falsificação.

- 4.20.3 Um plano de mitigação de fraude alimentar deve estar documentado, implementado e mantido referindo-se à avaliação de vulnerabilidade e deve incluir os métodos de teste e monitoramento.

- 4.20.4* A avaliação da vulnerabilidade à fraude em alimentos deve ser revisada, pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorram mudanças significativas. Se necessário, o plano de mitigação de fraude em alimentos deve ser revisado/atualizado de acordo.

4.21 Defesa de alimentos

- 4.21.1 As responsabilidades pela defesa dos alimentos devem estar definidas. A(s) pessoa(s) responsável(is) deve(m) ter o conhecimento específico apropriado.
- 4.21.2* Um procedimento e um plano de defesa dos alimentos devem estar documentados, implementados e mantidos para identificar ameaças potenciais e definir medidas de defesa dos alimentos. Isto deve incluir, no mínimo:
- requisitos legais
 - identificação de áreas e/ou práticas críticas e política de acesso para os colaboradores,
 - visitantes e terceiros
 - como gerenciar inspeções externas e visitas regulatórias
 - quaisquer outras medidas de controle apropriadas.
- 4.21.3 O plano de defesa do alimento deve ser testado quanto à eficácia e revisado pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorram mudanças significativas.

5 Medidas, análises e melhorias

5.1 Auditorias internas

- 5.1.1* **KO N° 8: Um programa eficaz de auditoria interna deve estar documentado, implementado e mantido e deve garantir, no mínimo, que todos os requisitos da Norma IFS são auditados. Essa atividade deve ser planejada no decorrer de um período de 12 meses e sua execução não deve exceder 15 meses. A empresa deve ter uma avaliação de risco em vigor na qual as atividades que são críticas para a segurança dos alimentos e a qualidade do produto devem ser auditadas mais frequentemente. Também deve ser aplicado a locais de armazenamento externos pertencentes ou alugados pela empresa.**
- 5.1.2 Os auditores devem ser competentes e independentes do departamento auditado.
- 5.1.3 Os resultados da auditoria interna devem ser documentados e os resultados comunicados à direção e às pessoas responsáveis pelas atividades em questão. Conformidades, desvios e não conformidades devem ser documentados e comunicados às pessoas relevantes.

5.2 Inspeções do local e fábrica

5.2.1* As inspeções do local e da fábrica devem ser planejadas e realizadas para certos tópicos, como por exemplo:

- estado de construção das instalações de produção e armazenamento
- áreas externas
- controle do produto durante o processamento
- higiene durante o processamento e dentro da infraestrutura
- perigos de materiais estranhos
- higiene pessoal.

A frequência das inspeções deve basear-se em riscos e no histórico de resultados anteriores.

5.3 Validação e controle do processo

5.3.1 Os critérios para validação e controle do processo devem ser definidos.

5.3.2 Os parâmetros do processo (temperatura, tempo, pressão, propriedades químicas, etc.) que são essenciais para garantir a segurança dos alimentos e a qualidade do produto devem ser monitorados, registrados continuamente e/ou em intervalos apropriados e protegidos contra acesso e/ou alteração não autorizados.

5.3.3* Todas as operações de retrabalho devem ser validadas, monitoradas e documentadas. Estas operações não devem afetar os requisitos de segurança dos alimentos e qualidade do produto.

5.3.4 Procedimentos devem estar documentados, implementados e mantidos para notificação imediata, registro e monitoramento em caso de mau funcionamento dos equipamentos e desvios do processo.

5.3.5 A validação do processo deve ser realizada utilizando dados coletados que são relevantes para a segurança de alimentos e para os processos. Se ocorrerem modificações substanciais deve ser realizada uma revalidação.

5.4 Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento

5.4.1* Dispositivos de medição e monitoramento necessários para garantir a conformidade com os requisitos de segurança de alimentos e qualidade do produto devem estar identificados e registrados. O respectivo status de calibração deve ser registrado. Os dispositivos de medição e monitoramento devem estar legalmente aprovados, se exigido pela legislação vigente.

5.4.2* Todos os dispositivos de medição devem ser verificados, monitorados, ajustados e calibrados em intervalos definidos, de acordo com padrões/métodos definidos e reconhecidos e dentro dos limites relevantes dos valores dos parâmetros do processo. Os resultados devem ser documentados.

- 5.4.3 Todos os dispositivos de medição devem ser utilizados exclusivamente para sua finalidade definida. Onde resultados das medições ou o status do dispositivo indicam um mau funcionamento, o dispositivo em questão deve ser imediatamente reparado ou substituído. Onde um mau funcionamento foi identificado, o impacto sobre processos e produtos deve ser avaliado para identificar se produtos não conformes foram processados.

5.5 Monitoramento do controle de quantidade

- 5.5.1* Critérios de conformidade para controlar a quantidade do lote devem ser definidos. Um sistema sobre frequência e metodologia para controle de quantidade deve estar implementado e mantido para atender requisitos legais do(s) país(es) de destino e especificações do cliente.
- 5.5.2 O monitoramento do controle de quantidade deve estar implementado e ser registrado de acordo com um plano de amostragem que assegure uma representatividade apropriada do lote de fabricação. Os resultados desse monitoramento devem estar em conformidade com critérios definidos para todos os produtos prontos para entrega.

5.6 Teste de produtos e monitoramento ambiental

- 5.6.1* Os planos de testes para análises internas e externas devem estar documentados e implementados e ser baseados em riscos para garantir que a segurança do produto, sua qualidade, legalidade, autenticidade e requisitos específicos do cliente são atendidos. Os planos devem abranger no mínimo:
- matérias-primas
 - produtos semiacabados (se aplicável)
 - produtos acabados
 - materiais de embalagem
 - superfícies de contato de equipamentos de processamento
 - parâmetros relevantes para monitoramento ambiental.
- Todos os resultados dos testes devem ser registrados.
- 5.6.2* Com base nos riscos, os critérios para o programa de monitoramento ambiental devem estar documentados, implementados e mantidos.
- 5.6.3* Análises que são relevantes para a segurança de alimentos devem ser realizadas preferentemente por laboratórios que têm programas/métodos acreditados apropriados (ISO/IEC 17025). Se as análises são realizadas internamente ou por um laboratório sem os programas/métodos acreditados apropriados, os resultados devem ser cruzados com os resultados de testes de laboratórios acreditados para esses programas/métodos (ISO/IEC 17025) pelo menos uma vez em um período de 12 meses ou sempre que ocorram mudanças significativas.
- 5.6.4 Procedimentos devem estar documentados, implementados e mantidos para garantir a confiabilidade dos resultados das análises internas, baseadas em métodos de análise oficialmente reconhecidos. Isso deve ser demonstrado por testes interlaboratoriais (ring tests) ou outros testes de proficiência.

- 5.6.5 Os resultados das análises devem ser avaliados em tempo hábil por pessoal competente. Ações corretivas devem ser implementadas imediatamente para quaisquer resultados insatisfatórios. Baseada em riscos e requisitos legais, a frequência de revisão dos resultados do plano de teste e monitoramento deve ser definida para identificar tendências. Quando tendências insatisfatórias são identificadas, o impacto sobre os processos e produtos, bem como a necessidade de ações, devem ser avaliados.
- 5.6.6 Onde análises ou controles internos são executados, estes devem ser realizados de acordo com procedimentos definidos, por pessoal competente e aprovado, em áreas ou laboratórios definidos, utilizando equipamentos apropriados.
- 5.6.7 Para o monitoramento da qualidade do produto acabado, devem ser realizados testes sensoriais internos. Estes testes devem estar de acordo com as especificações e relacionados ao impacto sobre os respectivos parâmetros de características do produto. Os resultados desses testes devem ser documentados.
- 5.6.8 Os planos de testes e monitoramento devem ser regularmente revisados e atualizados, com base nos resultados, mudanças na legislação ou questões que possam ter um impacto sobre a segurança, qualidade, legalidade e autenticidade do produto.

5.7 Liberação do produto

- 5.7.1* Um procedimento de quarentena (bloqueio/retenção) deve estar documentado, implementado e mantido para garantir que somente matérias-primas, produtos semiacabados e acabados e materiais de embalagem, em conformidade com a segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade, autenticidade e requisitos do cliente, são processados e entregues.

5.8 Gestão de reclamações de autoridades e clientes

- 5.8.1* Um procedimento deve estar documentado, implementado e mantido para a gestão de reclamações de produtos e de quaisquer notificações escritas emitidas por autoridades competentes - no âmbito dos controles oficiais - e quaisquer ordens de ação ou medidas a serem tomadas quando não conformidade for identificada.
- 5.8.2* Todas as reclamações devem ser registradas, prontamente disponíveis e avaliadas por pessoal competente. Quando justificado, ações devem ser tomadas imediatamente.
- 5.8.3 As reclamações devem ser analisadas com o objetivo de implementar ações para evitar a recorrência de desvios e/ou não conformidades.
- 5.8.4 Os resultados da análise de dados de reclamações devem ser disponibilizados ao pessoal responsável relevante.

5.9 Gestão de recalls e recolhimentos de produtos e incidentes

5.9.1* **KO N° 9: Um procedimento deve estar documentado, implementado e mantido para a gestão de recalls, recolhimentos, incidentes e potenciais situações de emergência com impacto sobre a segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade. Este deve incluir, no mínimo:**

- a atribuição de responsabilidades
- o treinamento das pessoas responsáveis
- o processo de tomada de decisão
- a designação de uma pessoa, autorizada pela empresa e permanentemente disponível, para iniciar o processo em tempo hábil
- uma lista de contatos para alertas atualizada, incluindo informação sobre os clientes, fontes de aconselhamento jurídico, contatos disponíveis
- um plano de comunicação que inclui clientes, autoridades e, quando aplicável, consumidores.

5.9.2* O procedimento deve estar sujeito a testes internos para recall/recolhimento, abrangendo o processo de ponta a ponta. Essa atividade deve ser planejada no decorrer de um período de 12 meses e sua execução não deve exceder 15 meses. O resultado do teste deve ser revisado para melhoria contínua.

5.10 Gestão de produtos não conformes

5.10.1* Um procedimento deve estar documentado, implementado e mantido para a gestão de todas as matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados, equipamentos de processamento e materiais de embalagem não conformes. Isto deve incluir, no mínimo:

- responsabilidades definidas
- procedimentos de isolamento/quarentena
- avaliação de riscos
- identificação incluindo rotulagem
- decisão sobre a utilização posterior, como liberação, retrabalho/reprocessamento, bloqueio, quarentena, rejeição/descarte.

5.10.2 O procedimento para a gestão de produtos não conformes deve ser compreendido e aplicado por todos os colaboradores relevantes.

5.10.3 Quando produtos não conformes são identificadas, ações imediatas devem ser tomadas para garantir que os requisitos de segurança de alimentos e qualidade do produto são cumpridos.

5.10.4 Produtos acabados (incluindo embalagens) que estão em desacordo com as especificações não devem ser disponibilizados no mercado sob o rótulo correspondente, a menos que uma aprovação por escrito do proprietário da marca está disponível.

5.11 Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas

- 5.11.1* Um procedimento para a gestão de correções e ações corretivas deve estar documentado, implementado e mantido para o registro, análise e comunicação às pessoas relevantes sobre desvios, não conformidades e produtos não conformes, com o objetivo de encerrar os desvios e/ou não conformidades e evitar recorrências por meio de ações corretivas. Isso deve incluir uma análise de causa raiz, pelo menos para desvios e não conformidades relacionados à segurança, legalidade, autenticidade e/ou recorrência de desvios e não conformidades.
- 5.11.2 Quando desvios e não conformidades são identificados, correções devem ser implementadas.
- 5.11.3* **KO N° 10: As ações corretivas devem ser formuladas, documentadas e implementadas o quanto antes para evitar a ocorrência de novos desvios e não conformidades. As responsabilidades e os prazos para ações corretivas devem ser definidos.**
- 5.11.4 A eficácia das correções e ações corretivas implementadas deve ser avaliada e os resultados da avaliação documentados.

PARTE 3

0	Introdução	86
1	Requisitos para os organismos de acreditação	86
2	Requisitos para organismos de certificação	88
3	Requisitos para Auditores, Revisores, Instrutores Internos e Auditores Testemunha IFS Food	92



PARTE 3

Requisitos para organismos de acreditação, organismos de certificação e auditores Processo de Acreditação e Certificação IFS

0 Introdução

A Certificação IFS é uma certificação de produto e processo. Todos os organismos envolvidos devem cumprir as regras internacionais e os requisitos específicos da IFS descritos neste documento. Esta parte da Norma IFS lida principalmente com as regras aplicáveis a organismos de acreditação, organismos de certificação e auditores.

1 Requisitos para os organismos de acreditação

1.1 Requisitos gerais

Os organismos de acreditação devem cumprir os requisitos da norma ISO/IEC 17011 "Avaliação de conformidade – requisitos gerais para organismos de acreditação que realizam a acreditação de organismos de avaliação de conformidade", e devem ter assinado o MLA (Multilateral Agreement = Acordo Multilateral) para certificação de produto do IAF (International Accreditation Forum = Fórum Internacional de Acreditação).

Para garantir a comunicação interativa, os organismos de acreditação devem nomear uma pessoa de contato com a IFS nas respectivas organizações.

1.2 O treinamento do comitê de acreditação (ou da pessoa competente)

Em geral, o pessoal relevante do organismo de acreditação envolvido com a atividade de Acreditação IFS deve ter conhecimento suficiente da Norma IFS Food, dos documentos normativos relacionados e da indústria de alimentos.

Decisões sobre a acreditação somente podem ser feitas seguindo a recomendação de uma pessoa competente ou de um comitê de acreditação. A pessoa encarregada, ou pelo menos um membro do comitê de acreditação, deve ter participado de uma sessão de Treinamento IFS (curso "Train the Trainer" - (cursoTTT)) – organizado pela IFS ou deve ser capaz de demonstrar um nível de conhecimento equivalente. No caso de um comitê, a pessoa treinada deve fornecer as informações necessárias aos demais membros do comitê de acreditação. Essa informação baseia-se nos principais pontos do curso "Train the Trainer" com maior ênfase na Parte 1 (Protocolo de Certificação IFS Food), Parte 3 (requisitos para organismos de acreditação, organismos de certificação e auditores), Parte 4 (relatório da auditoria, certificado) da Norma IFS Food, da Doutrina IFS Food e do processo de Exame para Auditor IFS.

1.3 Competências do avaliador do organismo de acreditação

O(s) avaliador(es) dos organismos de acreditação é/são responsável(eis) pelo seguinte:

- Acompanhar Auditores IFS Food durante Auditorias IFS Food registradas (avaliação testemunha de acreditação)
- Avaliar a sede do organismo de certificação (avaliação da sede)

conforme a norma ISO/IEC 17065:2012 e requisitos específicos IFS.

Em geral, o(s) avaliador(es) deve(m) ter conhecimento prático da norma ISO/IEC 17065:2012 e dos documentos normativos IFS (Norma IFS Food e Doutrina). A pessoa do organismo de acreditação responsável pelas Normas IFS pode participar de Treinamentos Oficiais IFS / Conferências de Organismos de Certificação / Reuniões de Organismos de Acreditação para o treinamento interno dos avaliadores.

Avaliadores testemunha devem, no mínimo:

- Ser capazes de demonstrar conhecimento prático da IFS (por exemplo, participando da Conferência Anual dos Organismos de Certificação IFS, Treinamento de Calibração IFS, Curso Train the Trainer IFS; ou por treinamento interno realizado por um líder do organismo de acreditação que participou de Treinamentos IFS / Conferência de Organismos de Certificação)
- Ter participado em um curso APPCC
- Ter um mínimo de dois (2) anos de experiência no setor de indústria de alimentos.

Avaliadores de sedes devem, no mínimo:

- Ter conhecimento detalhado das versões atuais dos documentos normativos IFS

1.4 Frequência de avaliações dos organismos de certificação

Uma avaliação da sede (com revisão de pelo menos um Processo completo de Certificação IFS Food) e pelo menos uma avaliação testemunha de acreditação deve ser realizada durante uma avaliação inicial.

É permitido ao organismo de certificação realizar no máximo dez (10) Auditorias IFS Food e operar por no máximo um ano, antes de alcançar a acreditação para IFS Food. Neste caso, pelo menos uma das Auditorias IFS deve ser avaliada pelo organismo de acreditação (avaliação testemunha de acreditação) e todas as Auditorias IFS (incluindo pelo menos um processo de certificação completo) devem ser revisadas pelo organismo de acreditação durante a avaliação inicial da sede.

Para avaliações de recertificação deve ser realizada uma avaliação da sede (com revisão de pelo menos um processo de certificação completo) e uma avaliação testemunha de acreditação .

Durante a supervisão do ciclo de acreditação, o seguinte número de avaliações deve ser efetuado:

- Pelo menos uma avaliação da sede por ano
- Pelo menos uma avaliação testemunha de acreditação a cada dois (2) anos. Diferentes Escopos de Produto IFS devem ser considerados no contexto das avaliações testemunha.

Nota: De acordo com as regras para organismos de acreditação, uma flexibilidade de no máximo três (3) meses pode ser permitida como intervalo entre duas (2) avaliações, .

Durante as avaliações da sede, um mínimo da seguinte documentação deve ser amostrada e avaliada:

- Para organismos de certificação com até 200 certificados: pelo menos três (3) arquivos de locais com Certificação IFS Food
- Para organismos de certificação com até 400 certificados: pelo menos cinco (5) arquivos de locais com Certificação IFS Food

Para cada número adicional de até 200 certificados, pelo menos um arquivo adicional de local com Certificação IFS Food.

- Para organismos de certificação com até 10 auditores: pelo menos três (3) arquivos de auditores
- Para organismos de certificação com até 20 auditores: pelo menos cinco (5) arquivos de auditores.

Para cada número adicional de até 20 auditores, pelo menos um arquivo de auditor adicional.

O emprego de auditores não exclusivos deve ser adequadamente considerado na amostragem dos arquivos de auditores. No caso de avaliações testemunha de acreditação consecutivas, o organismo de acreditação deve, sempre que possível, selecionar dois Auditores IFS Food diferentes do organismo de certificação de modo a cobrir escopos diferentes.

1.5 Acreditação de um organismo de certificação com atividade internacional

As avaliações da sede e as avaliações testemunha de acreditação devem cobrir as atividades típicas do organismo de certificação (incluindo atividades internacionais e locais críticos). Se o organismo de acreditação subcontratar uma avaliação, o organismo de acreditação subcontratado deve ser signatário do IAF MLA para a norma ISO/IEC 17065:2012. Deve ser aplicada a Avaliação de acreditação IAF MLA 12:2016 para organismos de avaliação de conformidade com atividades em múltiplos países.

1.6 Condições para a recuperação da acreditação após a retirada ou suspensão

Se o organismo de acreditação decide retirar ou suspender a acreditação, os organismos de certificação devem interromper a realização de Auditorias IFS e emissão de Certificados IFS. Para recuperar a acreditação depois da retirada, aplicam-se as mesmas condições da avaliação inicial. No caso de suspensão da acreditação, a IFS se reserva o direito de conduzir outras atividades próprias relacionadas ao levantamento da suspensão da acreditação do organismo de certificação.

2 Requisitos para organismos de certificação

Organismos de certificação que tenham a intenção de realizar Auditorias IFS Food devem cumprir as seguintes regras.

2.1 Contrato com a IFS Management GmbH

O organismo de certificação deve ter assinado o Acordo Geral IFS (Framework Agreement IFS) antes de ser autorizado a realizar qualquer Auditoria IFS (incluindo auditoria(s) inicial(ais) durante o processo de acreditação). O organismo de certificação deve demonstrar que está ativamente se candidatando para a acreditação de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012 para IFS Food. Como parte do Acordo Geral IFS o organismo de certificação tem a obrigação de enviar pelo menos um participante à Conferência Anual dos Organismos de Certificação IFS. Essa pessoa deve ser o Gerente para as Normas IFS, ou o Treinador Interno IFS aprovado ou um dos representantes oficialmente designados e ser fluente em inglês.

2.2 Processo de acreditação ISO/IEC 17065:2012 para a IFS

O organismo de certificação deve ser acreditado na norma ISO/IEC 17065:2012, para IFS Food por um organismo de acreditação reconhecido IAF. Organismos de certificação em processo de acreditação podem organizar no máximo dez (10) auditorias incluindo a avaliação testemunha de acreditação, antes alcançar o status de acreditados. Todas as auditorias (incluindo pelo menos um processo de certificação completo) devem ser revisadas pelo organismo de acreditação durante a avaliação inicial da sede.

Nota: Em caso de retirada ou suspensão da acreditação frente à norma ISO/IEC 17065:2012 para IFS, todo o processo de certificação deve ser interrompido e o organismo de certificação não tem mais permissão para emitir qualquer Certificado IFS. O organismo de certificação não pode mais emitir Certificados IFS a partir da data da retirada ou suspensão, inclusive para auditorias que já tenham sido realizadas, mas que ainda se encontram no processo de certificação (revisão do relatório, decisão pela certificação, etc.).

2.3 Procedimento para reclamações e recursos

O organismo de certificação deve ter procedimentos documentados sobre a consideração e resolução de recursos contra os resultados de uma Auditoria IFS. Estes procedimentos devem ser independentes de cada auditor individualmente e devem ser considerados pela direção do organismo de certificação. Recursos devem ser concluídos em 20 dias úteis após o recebimento da informação enviada pelo local auditado.

O organismo de certificação deve ter procedimentos documentados para tratar reclamações recebidas das empresas e/ou de outras partes relevantes. Uma carta confirmando o recebimento da reclamação deve ser emitida em no máximo cinco (5) dias úteis. Uma resposta inicial deve ser dada no prazo de dez (10) dias úteis após o recebimento da reclamação. Uma resposta escrita completa deve ser dada após a conclusão de uma investigação completa e minuciosa sobre a reclamação.

Para o tratamento de reclamações recebidas pelos escritórios da IFS, a base para gestão de reclamações está descrita no Acordo Geral IFS com os organismos de certificação:

- Se a reclamação está relacionada com a qualidade das Auditorias IFS ou o conteúdo dos Relatórios de Auditoria IFS, os Escritórios IFS exigem do organismo de certificação que providencie uma declaração sobre a causa e as medidas identificadas para retificar o problema dentro de dez (10) dias úteis.

- Se a reclamação está relacionada a erros administrativos, p.ex. nos Relatórios de Auditoria IFS, Certificados IFS ou na Base de Dados IFS, os Escritórios IFS solicitam ao organismo de certificação que providencie uma declaração para retificar o problema dentro de cinco (5) dias úteis. A declaração deve ser fornecida por escrito, por e-mail ou correio.

2.4 Decisão de certificação

A decisão pela certificação somente pode ser tomada seguindo a recomendação de uma pessoa competente ou por um comitê de certificação (Tabela 8). Além disso, a decisão somente pode ser tomada por pessoa diferente daquela que realizou a auditoria.

Tabela 8: Funções e requisitos relacionados com o processo de decisão pela certificação

Função	Perfil / requisitos	Requisitos adicionais
Revisão técnica do relatório e recomendação para a decisão de certificação	Por uma pessoa nomeada do organismo de certificação aprovada como Auditor IFS Food ou nomeada como Revisor Puro IFS Food.	Não deve ser a pessoa que realizou a auditoria. A revisão deve ser documentada.
Decisão sobre a certificação	Pelo organismo de certificação (o organismo de certificação deve manter a autoridade sobre suas decisões relativas à certificação).	A decisão sobre a certificação é feita baseada na recomendação feita por uma pessoa competente. A decisão deve ser tomada no organismo de certificação, por uma pessoa nomeada que trabalha exclusivamente para o organismo de certificação ou por um comitê, sem o envolvimento da pessoa que realizou a auditoria.

2.5 Transferência da certificação

Caso um organismo de certificação decida transferir suas atividades de certificação para outro, o novo organismo de certificação deve verificar todos os Certificados IFS vigentes, para decidir se mais ações serão necessárias (p.ex. retirada de certificados recentes ou Auditorias de Recertificação IFS adicionais).

2.6 Responsabilidades dos organismos de certificação em relação a Auditores, Revisores, Instrutores Internos e Auditores Testemunha IFS

O organismo de certificação deve garantir a conformidade com a norma ISO/IEC 17065:2012 e o Acordo Geral IFS.

É responsabilidade do organismo de certificação garantir que processos estão em vigor para monitorar e manter as competências de todos os auditores ao nível requerido pela Norma IFS. Portanto, os organismos de certificação têm as seguintes responsabilidades:

- Gerenciar auditorias/avaliações testemunha (pelo organismos de acreditação, Programa de Integridade e organismo de certificação por meio de um programa de monitoramento e auditorias de aprovação (sign-off)).

- Garantir que auditores ou equipes de auditoria são qualificados para o escopo completo da auditoria e são capazes de aplicar as leis, regulamentos, requisitos IFS e as regras do próprio organismo de certificação.
- Manter as competências dos auditores (por meio de supervisão contínua pelo organismo de certificação) e monitorar o desempenho de cada auditor através de uma auditoria testemunha no local pelo menos uma vez a cada dois (2) anos (ver mais detalhes no capítulo 3.1.1.5, Parte 3). Toda a informação relacionada ao cumprimento dos requisitos para manutenção da aprovação deve ser mantida atualizada na Base de Dados IFS.
- Testemunhar auditores que já são Auditores IFS, porém novos no organismo de certificação, ao iniciarem a realização de Auditorias IFS Food para o mesmo (esta auditoria testemunha pode contar como a auditoria de monitoramento regular para que a próxima auditoria de monitoramento regular seja realizada no segundo ano).
- Garantir que auditores atuem imparcialmente (p.ex. não atuando contra as regras da IFS, não ter atuado como consultor ou ter tido envolvimento com ou atuado em nome das empresas que estão sendo auditadas durante os dois (2) anos anteriores).
- Garantir que nenhum auditor realize mais do que três (3) Auditorias IFS Food consecutivas no mesmo local de produção (isto se aplica somente a auditorias completas, independente do tempo entre elas; isto não se aplica às auditorias de acompanhamento, auditorias de extensão, auditorias nas quais tenha participado como trainee).
- Garantir que todos os auditores e revisores têm um contrato válido com o organismo de certificação.
- Obter uma confirmação assinada pelos auditores para cada auditoria, que inclui a declaração:
 - de conformidade com todas as regras definidas pelo organismo de certificação, incluindo confidencialidade e independência de interesses comerciais e outros
 - de ausência de conflito de interesse, incluindo uma declaração em caso de qualquer associação com a empresa sendo avaliada ou durante os últimos dois (2) anos.

Essa confirmação pode ser coberta por uma confirmação geral de um auditor que trabalha como colaborador permanente do órgão de certificação.

- Garantir que pelo menos um membro da equipe do organismo de certificação é responsável pelos Treinamentos IFS internos. Esse Instrutor Interno IFS aprovado deve ter participado do curso TTT organizado pela IFS.
- Nota:** Para um organismo de certificação que está iniciando atividades IFS, o treinamento IFS interno pode ser organizado pela IFS, mediante solicitação.
- Para organizar 16 horas de treinamento interno por ano para os Auditores e Revisores IFS, com o propósito de compartilhar experiências, calibração e atualização do conhecimento de requisitos legais relevantes, etc. O conteúdo deve cobrir elementos da diretriz Boas Práticas de Auditoria IFS (GAP Guideline)). O Instrutor Interno IFS é responsável pelo conteúdo do treinamento e deve ministrar pelo menos parte do treinamento. Tópicos como legislação, práticas de auditoria, atualizações sobre segurança de alimentos podem ser os mesmos que para outras normas de certificação de segurança de alimentos reconhecidas pela GFSI. As 16 horas de treinamento devem incluir pelo menos um dia presencial. As demais oito (8) horas de treinamento podem ser realizadas via reuniões presenciais ou sessões on-line desde que dedicadas à IFS. A lista de presença assinada, a programação e material de treinamento devem estar disponíveis mediante solicitação.
 - Estar totalmente ciente dos regulamentos referentes aos exames fornecidos pela IFS e disponíveis no site da IFS.
 - Garantir que o relatório da auditoria e documentação associada, incluindo as anotações do auditor são armazenadas com segurança por um período de cinco (5) anos.

O organismo de certificação é responsável por nomear um auditor ou equipe de auditoria com os escopos de produto e de tecnologia, idioma, competências, etc. correspondentes a cada Auditoria IFS.

Todo organismo de certificação deve ter no mínimo um auditor contratado, um revisor contratado, um Instrutor Interno IFS aprovado e um responsável IFS (pessoa de contato IFS). Em caso de quaisquer alterações, o organismo de certificação deve informar os Escritórios IFS.

3 Requisitos para Auditores, Revisores, Instrutores Internos e Auditores Testemunha IFS Food

Os organismos de certificação devem garantir que os papéis e funções específicos da equipe do organismo de certificação estão em conformidade com as regras a seguir.

3.1 Requisitos para os Auditores IFS Food

Auditores IFS podem trabalhar exclusivamente para um organismo de certificação ou de forma não exclusiva para um ou vários organismos de certificação.

Auditores exclusivos devem ter submetido toda a informação relevante sobre suas competências ao organismo de certificação e este deve ter avaliado e confirmado suas competências antes de registrá-los como novos auditores exclusivos na Base de Dados IFS.

Auditores não exclusivos são totalmente responsáveis por sua própria candidatura como Auditor IFS e devem registrar-se como novos auditores não exclusivos na Base de Dados IFS. As competências de um novo auditor não exclusivo são avaliadas diretamente pela Gestão de Auditores IFS através de seu currículo online.

3.1.1 Processo de aprovação do auditor

Em geral o auditor deve atender os requisitos dos capítulos 7.2.2 e 7.2.3 da ISO/IEC 19011.

O contrato de um auditor exclusivo, que inclui os requisitos descritos na seção 2.6, deve ser firmado junto ao organismo de certificação (veja a norma ISO/IEC 17065:2012) antes de se candidatar para os Exames IFS.

Para um auditor não exclusivo, o contrato com um ou mais organismo(s) de certificação pode ser firmado após os Exames IFS.

Todos os auditores devem ter concordado com os "Termos gerais e condições de licenciamento da IFS Management GmbH para Auditores IFS" e com as "Regras do Programa de Integridade para Auditores".

3.1.2 Requisitos gerais para auditores ao se candidatarem para os Exames IFS

Os candidatos aplicando para se qualificar como Auditores IFS devem atender aos seguintes requisitos mínimos e fornecer evidências junto aos documentos da candidatura. O currículo deve ser submetido através da Base de Dados IFS.

a) Formação

Formação relacionada a alimentos ou ciências biológicas (no mínimo um diploma de bacharel ou equivalente) ou pelo menos uma formação profissional em nível superior relacionada a alimentos concluída com sucesso.

b) Experiência profissional

Um mínimo de três (3) anos de experiência profissional em tempo integral relacionada à indústria de alimentos, incluindo as seguintes funções: função relacionada às atividades de produção de alimentos (ex. garantia da qualidade, segurança de alimentos, P&D) na indústria de alimentos ou no varejo; auditoria de segurança de alimentos e/ou inspeção ou implementação de segurança dos alimentos.

Experiência de consultoria relacionada com atividades de produção de alimentos pode ser reconhecida como um máximo de um ano como experiência de trabalho, se puder ser comprovada por contratos com clientes, faturas, ordens de serviço ou confirmações.

c) Qualificações

O candidato deve ter:

- Participado de um curso reconhecido de auditor líder (p.ex. IFS, IRCA) com duração de pelo menos de 40 horas.
- Participado de um curso sobre higiene de alimentos e APPCC, com duração de pelo menos dois (2) dias / 16 horas.

d) Experiência geral de auditoria

- **Se o candidato tem experiência em auditoria:** Um mínimo de sete (7) auditorias completas sobre segurança de alimentos (auditorias de certificação sobre segurança de alimentos reconhecidas pela GFSI e/ou auditorias reconhecidas de segunda parte) e/ou Avaliações IFS Progress Food (nível intermediário ou pelo menos oito (8) horas de duração da avaliação) devem ter sido realizadas pelo auditor em indústrias processadoras de alimentos durante os cinco (5) anos anteriores (conforme a "Lista positiva de reconhecimento de experiência em auditoria para IFS Food" fornecida aos organismos de certificação pela IFS).
- **Se o candidato não tem experiência em auditoria:** Caso o candidato não tem experiência própria em auditoria, deve participar de sete (7) auditorias IFS Food ou de quaisquer auditorias completas de segurança de alimentos (auditoria de norma de certificação de segurança de alimentos reconhecida pela GFSI e/ou auditoria reconhecida de segunda parte) e/ou Avaliações IFS Progress (nível intermediário ou pelo menos oito (8) horas de duração da avaliação (de acordo com a "Lista positiva de experiência de auditoria reconhecível para o IFS Food" fornecida aos organismos de certificação pela IFS). O candidato deve participar de forma inativa das duas (2) primeiras auditorias como observador-sombra. Durante as auditorias três (3) a sete (7), o candidato deve participar ativamente da auditoria sob a supervisão e responsabilidade de um auditor líder experiente. O trainee e o auditor líder nunca devem se separar durante as auditorias. Os cronogramas de auditoria para as auditorias três (3) a sete (7) devem refletir as partes que o trainee está auditando. Esses cronogramas devem ser disponibilizados aos Escritórios da IFS mediante solicitação.

- **Combinação de experiência em auditoria e nenhuma experiência em auditoria:** Uma combinação de experiência própria em auditoria e auditorias como trainee é possível, desde que os requisitos acima mencionados para o tipo de auditoria e supervisão durante as auditorias de trainee sejam cumpridos.
- **Para todos os candidatos:** As auditorias número oito (8) e nove (9) devem ser Auditorias completas IFS Food, nas quais é exigida a participação ativa como trainee sob a supervisão e responsabilidade de um auditor aprovado pelo IFS. Os cronogramas de auditoria para essas auditorias devem refletir as partes que o trainee está auditando. Esses cronogramas devem ser disponibilizados aos Escritórios da IFS mediante solicitação.
As auditorias são aceitas para extensões de escopos e podem ser realizadas para qualquer escopo de produto e de tecnologia.

As auditorias devem ter sido realizadas em diferentes locais de produção, um máximo de três (3) auditorias no mesmo local de produção é aceitável.

O candidato deverá ter realizado ou observado um mínimo de duas (2) auditorias ao se candidatar para o exame. As auditorias oito (8) e nove (9) devem ser realizadas somente depois que o candidato foi aprovado nos exames gerais escrito e oral. A experiência geral de auditoria deve ser concluída antes da realização da auditoria de aprovação.

O processo completo de aprovação, desde a aprovação no exame oral até a ativação na Base de Dados IFS, não deve se estender por mais que dois (2) anos.

Tabela 9: Experiência geral de auditoria e auditoria de aprovação

Nº da auditoria / Avaliação	Tarefa/função	Tipos de auditoria / avaliação possíveis
1-2 O exame pode ser feito após as auditorias 1 e 2	Realização de auditorias como auditor líder ou co-auditor ou participação como trainee (sem participação ativa)	Auditorias completas de segurança de alimentos (auditorias de certificação de segurança de alimentos reconhecidas pela GFSI e/ou auditorias reconhecidas de segunda parte) e/ou Avaliação IFS Progress - Food (nível intermediário ou pelo menos oito (8) horas de duração) devem ter sido realizadas pelo auditor na indústria processadora de alimentos ou Auditoria IFS Food (possível somente como trainee)

Nº da auditoria / Avaliação	Tarefa/função	Tipos de auditoria / avaliação possíveis
3-7	Realização de auditorias como auditor líder ou co-auditor ou participação ativa como trainee nas auditorias/avaliações sob a supervisão e responsabilidade de um auditor líder experiente	Auditorias completas de segurança de alimentos (auditorias de certificação de segurança de alimentos reconhecidas pela GFSI e/ou auditorias reconhecidas de segunda parte) e/ou Avaliação IFS Progress - Food (nível intermediário ou pelo menos oito (8) horas de duração) devem ter sido realizadas pelo auditor na indústria processadora de alimentos ou Auditoria IFS Food (possível somente como trainee)
É necessário ter sido aprovado nos exames gerais escrito e oral antes das auditorias 8 e 9		
8-9	Participação ativa como trainee nas Auditorias IFS sob a supervisão e responsabilidade de um Auditor IFS aprovado	Auditoria IFS Food
10	Auditor sob observação na auditoria de aprovação (consulte o glossário)	Auditoria IFS Food realizada em empresa na qual o escopo de auditoria completo corresponde aos escopos de produto e de tecnologia para os quais o “auditor em progressão” está se candidatando

e) Conhecimento específico e prático por escopo de produto e escopo de tecnologia

Os candidatos devem ter conhecimento específico e prático por escopo de produto e de tecnologia (veja Anexo 3 sobre escopos de produto e de tecnologia).

Para escopos de produto:

- Pelo menos um ano de experiência profissional na indústria de alimentos em relação a atividades de processamento de alimentos para cada escopo de produto pretendido. A experiência de consultoria relacionada a atividades de processamento de alimentos pode ser reconhecida como um máximo de seis (6) meses de experiência de trabalho, se puder ser comprovada por contratos com clientes, faturas, ordens de serviço ou confirmações.

OU

- Pelo menos cinco (5) auditorias por escopo, pertencentes às seguintes categorias:
 - Auditorias de certificação reconhecidas pela GFSI sobre segurança de alimentos (entre as quais auditorias como trainee também são aceitas desde que a evidência de participação esteja disponível).
 - Avaliações IFS Progress Food (nível intermediário ou pelo menos avaliações com oito (8) horas de duração)
 - Auditorias de segunda parte que incluem aspectos de segurança de alimentos e qualidade com evidência confirmada (conforme a “Lista positiva de reconhecimento de experiência em auditoria para IFS Food” fornecida para os organismos de certificação pela IFS).

O candidato deve ter participado de todas as etapas das auditorias (auditoria no local e processos de tomada de decisão pelo auditor no local). As auditorias devem preferentemente ter sido realizadas em diferentes locais de produção, com um máximo de duas (2) auditorias no mesmo local de produção.

Se a experiência profissional ou experiência de auditoria individualmente não cumprem os requisitos de aplicação para um escopo de produto, uma combinação entre ambas pode ser aceita (p.ex. seis (6) semanas de experiência profissional mais três (3) auditorias ou combinações equivalentes).

Para obter a aprovação para o escopo 7 (produtos combinados), o auditor deve:

- Ter pelo menos um ano de experiência profissional no escopo ou cinco (5) auditorias de certificação de segurança de alimentos reconhecidas pelo GFSI no escopo e/ou auditorias de segunda parte, incluindo aspectos de segurança de alimentos e qualidade com evidências confirmadas no escopo
E
- Ser aprovado para, no mínimo em um escopo de número 1 a 4
E
- Ser aprovado, adicionalmente, para um escopo de número 1 a 6.

Para obter a aprovação para o escopo 11 (alimentos para animais de estimação), o auditor deve:

- Ter pelo menos um ano de experiência profissional no escopo ou cinco (5) auditorias de certificação de segurança de alimentos reconhecidas pelo GFSI no escopo e/ou auditorias de segunda parte, incluindo aspectos de segurança de alimentos e qualidade com evidências confirmadas no escopo
E
- Ser aprovado para o escopo de produto 1 ou 2
E
- Ter recebido treinamento sobre a legislação específica relevante.

Para escopos de tecnologia:

- Pelo menos um ano de experiência profissional na indústria de alimentos em relação a atividades de processamento para cada escopo de tecnologia pretendido. A experiência de consultoria pode ser reconhecida como um máximo de seis (6) meses como experiência profissional, se esta puder ser comprovada por contratos com clientes, faturas, ordens de serviço ou confirmações.

OU

- Pelo menos cinco (5) auditorias por escopo, pertencentes às seguintes categorias:
 - Auditorias de certificação reconhecidas pela GFSI sobre segurança de alimentos (entre as quais auditorias como trainee também são aceitas desde que a evidência de participação esteja disponível).
 - Avaliações IFS Progress Food (nível intermediário ou pelo menos auditorias com oito (8) horas de duração)
 - Auditorias de segunda parte que incluem aspectos de segurança de alimentos e qualidade com evidência confirmada (conforme a "Lista positiva de reconhecimento de experiência em auditoria para IFS Food").

O auditor deve ter participado de todas as etapas das auditorias (auditoria no local e processos de tomada de decisão pelo auditor no local). As auditorias devem preferentemente ter sido realizadas em diferentes unidades de produção, com um máximo de duas (2) auditorias no mesmo local de produção.

Se a experiência profissional ou experiência de auditoria individualmente não cumprem os requisitos de aplicação para um escopo de tecnologia, uma combinação entre ambas pode ser aceita (p.ex. seis (6) meses de experiência profissional mais três (3) auditorias ou combinações equivalentes).

f) Idioma

Se os auditores desejarem realizar auditorias em idioma(s) diferente(s) de seu idioma nativo, devem ser capazes de fornecer evidência de fluência nesse(s) idioma(s) e fornecer a seguinte evidência aos Escritórios IFS:

- Aceitação de certificados de idiomas comparáveis ao nível B2 ou superior do CEFR (Common European Framework of Reference for Languages = Quadro Europeu Comum de Referência para Línguas)
OU
- Dois (2) anos de experiência de trabalho no setor de alimentos no respectivo país
OU
- Pelo menos dez (10) auditorias realizadas no idioma do país (auditorias de trainee não são aceitas) que incluem a redação de relatórios nesse idioma sem um intérprete
OU
- Somente para aprovação inicial: conclusão bem-sucedida do exame oral ou escrito geral no respectivo idioma sem intérprete.

g) Treinamento IFS interno inicial (dois (2) dias / 16 horas)

O candidato deve ter participado de um Treinamento IFS inicial interno organizado pelo organismo de certificação (baseado no material fornecido pela IFS (p.ex. material TTT e diretriz de Boas Práticas da Avaliação IFS), conduzido por um instrutor interno aprovado e cobrindo conteúdos de segurança de alimentos, legislação relacionada à alimentos, práticas de avaliação, etc.) ou um treinamento inicial organizado pela IFS. O treinamento interno inicial não deve ter sido realizado mais do que um ano antes da aplicação inicial para os Exames IFS. A intenção desse treinamento é de preparar os candidatos para os Exames IFS.

h) E-learning fornecido pela IFS (abordagem modular)

Treinamento IFS sobre a abordagem de produto e processo.

Se o currículo do auditor não atende aos requisitos acima mencionados, a IFS pode recusar a aplicação do auditor para os Exames IFS.

Para auditores exclusivos o respectivo currículo deve ser confirmado por uma pessoa do organismo de certificação. Os auditores não exclusivos devem, eles mesmos, confirmar a exatidão e integridade dos dados fornecidos em seu currículo.

Nota: Os Escritórios IFS têm a possibilidade de suspender a aprovação de um Auditor IFS ou não aceitá-los para os exames se a informação fornecida no currículo for falsa.

Todos os requisitos para a aprovação de auditores devem ser avaliados pelo organismo de certificação, de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012.

3.1.3 Processo de exame IFS e auditoria de aprovação

Audidores que cumprem os requisitos mencionados nos capítulos 3.1.1.2, Parte 3 poderão participar do Exame IFS escrito e, se aprovados, participar do Exame oral IFS.

Nota: Regulamentos detalhados sobre os Exames IFS (documento “Regulamento dos Exames IFS”) e cronogramas internacionais de Exames IFS são fornecidos pela IFS e estão disponíveis no site da IFS.

Após a conclusão bem-sucedida dos Exames IFS escrito e oral e o cumprimento da experiência geral de auditoria exigida (consulte o capítulo 3.1.2 d), o auditor deve ser aprovado em sua primeira Auditoria IFS Food atuando como auditor líder sob observação do auditor testemunha totalmente qualificado (consulte também o glossário para obter a definição de auditoria de aprovação).

Essa auditoria deve ser:

- realizada em empresa na qual o escopo da auditoria corresponde aos escopos de produto e de tecnologia para os quais o “auditor” será aprovado
- testemunhada por um Auditor Testemunha IFS aprovado para todos os escopos de produto e de tecnologia da auditoria.

O relatório da auditoria de aprovação deve ser documentado no modelo fornecido pela IFS.

Assim que o Relatório da Auditoria Testemunha IFS da auditoria de aprovação realizada com sucesso tiver sido aprovado pela IFS, o auditor será ativado como Auditor IFS Food na Base de Dados IFS e um Certificado personalizado de Auditor IFS será emitido para o auditor. O Certificado de Auditor IFS menciona a duração da validade, os escopos de produto e de tecnologia e os idiomas para os quais o auditor foi aprovado.

Iniciando pelo dia da ativação, o auditor tem autorização para realizar Auditorias IFS Food nos escopos de produto e de tecnologia para os quais tenha sido aprovado pelos Escritórios IFS. A validade do certificado começa a partir da data de ativação na Base de Dados IFS e se baseia na data em que o Exame oral IFS foi aprovado. A validade termina no final do segundo ano civil, independentemente da data de ativação como Auditor IFS Food.

Exemplo: Se um auditor é aprovado no Exame oral IFS em 20.10.2022, o certificado do auditor será válido até 31.12.2024.

3.1.4 Opção de conversão para auditores aprovados para outras normas de certificação de segurança de alimentos para processamento pós-colheita reconhecidas pela GFSI e acreditadas de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012, para serem aprovados para a Norma IFS Food

O candidato deve:

- Ser aprovado por pelo menos dois (2) anos para a norma de certificação de segurança de alimentos para processamento pós-colheita reconhecida pelo GFSI e acreditada pela norma ISO/IEC 17065:2012
- Participar de um Treinamento Interno IFS de dois (2) dias
- Participar do e-Learning IFS sobre a abordagem de produto e processo

- Ser aprovado no Exame oral IFS (e no(s) exame(s) escrito(s) para aprovação do(s) escopo(s) de tecnologia IFS)
- Realizar uma auditoria de testemunha de aprovação.

Os escopos de produto e de tecnologia serão aceitos baseados no trabalho e na experiência de auditoria, conforme descrito no capítulo 3.1.2 e), Parte 3.

3.1.5 Manutenção da aprovação do auditor

A aprovação do auditor deve ser reavaliada antes do final da validade do respectivo certificado de auditor.

Para manter sua aprovação, o auditor exclusivo deve cumprir os seguintes requisitos:

- A cada ano: ter participado do treinamento anual interno de dois (2) dias / 16 horas do organismo de certificação (veja especificações sobre esse treinamento em 2.6, Parte 3). Aplicável a partir do ano em que o auditor foi aprovado no exame oral.
- A cada ano: ter realizado pelo menos cinco (5) Auditorias IFS Food como auditor líder ou co-auditor. Aplicável a partir do primeiro ano completo após a aprovação como Auditor IFS Food.
- A cada dois (2) anos civis: ter participado e concluído com sucesso um Treinamento de Calibração IFS de dois (2) dias organizado pela IFS. Após passar nos Exames IFS iniciais, o primeiro Treinamento de Calibração IFS obrigatório deve ser concluído no segundo ano civil após a data da aprovação no Exame oral IFS.
- A cada dois (2) anos: ser avaliado pelo organismo de certificação durante uma Auditoria IFS Food completa (auditoria testemunha no local), de modo a avaliar suas competências. Esta auditoria pode ser realizada a qualquer tempo durante o segundo ano civil após o ano em que a última auditoria testemunha foi realizada. Isto pode ser substituído a cada segunda vez (cada quatro (4) anos) pela realização de uma auditoria testemunha completa no local durante uma auditoria de qualquer norma de certificação relativa a segurança de alimentos de processamento pós colheita reconhecida pela GFSI e acreditada pela norma ISO/IEC 17065:2012. O auditor testemunha não deve fazer parte da auditoria (como membro da equipe). Para a auditoria testemunha no local realizada durante uma Auditoria IFS Food, o auditor testemunha deve ser um Auditor IFS Food aprovado e deve cumprir os requisitos para atuar como Auditor IFS Testemunha, de acordo com o definido no capítulo 3.2. O organismo de certificação deve especificar o nome do auditor testemunha no Relatório da Auditoria IFS. Um relatório abrangente da auditoria testemunhada usando o modelo de Relatório Testemunha IFS deve estar disponível para demonstrar o resultado da auditoria testemunha.

Auditores não exclusivos são responsáveis por manter a própria aprovação IFS.

Para manter a respectiva aprovação, os auditores não exclusivos devem cumprir os mesmos requisitos do auditor exclusivo, com as seguintes variantes (em negrito):

- A cada ano: ter participado do treinamento anual interno de dois (2) dias / 16 horas em cada organismo de certificação aos quais está vinculado na Base de Dados IFS.
- A cada ano: ter realizado pelo menos cinco (5) auditorias IFS Food como auditor líder ou co-auditor. Aplicável a partir do primeiro ano completo após a aprovação como Auditor IFS Food.
- A cada dois (2) anos: ser avaliado por cada organismo de certificação durante uma Auditoria IFS Food completa (monitoramento da auditoria testemunha no local).

Nota 1: As auditorias testemunha devem ao longo do tempo refletir os escopos para os quais um auditor é aprovado.

Nota 2: Se a auditoria testemunha é realizada durante uma auditoria de outra norma de segurança de alimentos reconhecida pela GFSI, o auditor testemunha deve acompanhar o auditor durante todo o tempo calculado para a auditoria. Além dessa regra anteriormente mencionada, aplicam-se as regras para o auditor testemunha e o formato de relatório da respectiva norma.

Nota 3: Avaliações testemunha de organismos de acreditação ou auditorias testemunha do Programa de Integridade IFS concluídas com sucesso, podem substituir as auditorias testemunha do organismo de certificação.

Nota 4: Para uma equipe de auditoria, o auditor líder somente pode ser testemunhado se a equipe de auditoria não se dividir durante a auditoria.

Todos os resultados do processo de monitoramento dos Auditores IFS aprovados, bem como os treinamentos internos e externos, devem ser avaliados pelo organismo de certificação, de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012.

Evidências dos requisitos acima mencionados deve ser carregada na Base de Dados IFS onde requerido pela IFS, antes do final da validade do certificado do auditor.

Nota: No caso de qualquer situação extraordinária (p.ex. mercado emergente), na qual as regras regulares não podem ser cumpridas, é obrigatório entrar em contato com a Gerência de Auditores IFS para uma decisão caso a caso.

A IFS gerencia a reaprovação do auditor a cada dois (2) anos:

- Se todos os requisitos foram cumpridos, a IFS reemite um novo certificado que terá validade por mais dois (2) anos.
- Se nem todos forem cumpridos, o certificado do auditor não será mantido. O auditor deve então participar com êxito do Exame Oral IFS inicial e da auditoria de aprovação para ser novamente aprovado como Auditor IFS Food.

Exemplo de uma situação na qual todos os requisitos são cumpridos:

- Data da aprovação no exame oral IFS: 25 de Maio de 2022
- Data do final da validade do Certificado de Auditor IFS (aprovação inicial): 31 de Dezembro de 2024
- O auditor deve participar em um Treinamento de Calibração IFS entre 1º de Janeiro a 31 de Dezembro de 2024.
- O auditor está autorizado a realizar Auditorias IFS a partir do dia da ativação na Base de Dados IFS até 31 de Dezembro de 2024.
- Em 2024, se o auditor:
 - tiver participado do Treinamento de Calibração IFS (p.ex. nos dias 8 e 9 de Setembro de 2024) e
 - tiver cumprido todas as demais regras mencionadas no capítulo 3.1.6
- A nova data de final da validade do Certificado de Auditor IFS (reaprovação) será: 31 de Dezembro de 2026.

3.1.6 Situação específica de um auditor temporariamente inativo

Se um auditor necessita de um intervalo (isto é, de uma pausa em sua atividade como Auditor IFS de pelo menos seis (6) meses e não mais que três (3) anos), devido, por exemplo, o afastamento por maternidade/paternidade ou doença, o organismo de certificação do auditor deve informar o quanto antes a Gerência de Auditores IFS sobre as datas de início e fim do período de intervalo. Auditores não exclusivos devem fornecer à Gerência de Auditores IFS as informações acima mencionadas.

Se, devido ao intervalo, os requisitos mencionados em 3.1.5 sobre a manutenção da aprovação não são cumpridos (treinamento interno a cada ano, auditoria testemunha a cada segundo ano e Treinamento de Calibração IFS a cada segundo ano), o auditor deverá cumpri-los no prazo de um ano após o intervalo e antes que retome à sua atividade como Auditor IFS Food. Caso contrário, o auditor perderá sua Aprovação IFS Food e deverá participar com êxito do Exame Oral IFS e da auditoria de aprovação para ser novamente aprovado como Auditor IFS Food.

No caso de uma mudança da versão da norma durante esse intervalo temporário, o processo de conversão do auditor deverá ser aplicado.

3.1.7 Extensão de escopo para Auditores IFS aprovados

Os auditores podem, durante a vigência de seu Certificado de Auditor IFS, estender sua aprovação para escopos de produto e/ou de tecnologia baseada em experiência nova ou estendida adquirida após sua aplicação inicial como Auditor IFS Food.

Para a extensão de escopos de produto e de tecnologia, o auditor deve fornecer a mesma evidência como para o processo de aprovação inicial (capítulo 3.1.2 e), baseada em experiências, pelo menos parcialmente novas, diferentes daquelas fornecidas para a aplicação inicial.

Para a extensão de escopo(s) de tecnologia o auditor deve adicionalmente passar em Exame IFS escrito (para cada escopo de tecnologia) organizado pelos Escritórios IFS.

Nota 1: Auditorias IFS Food realizadas sob a supervisão de um auditor testemunha, podem contar para que o auditor testemunha solicite uma extensão de escopo de produto ou de tecnologia. A participação em uma Auditoria IFS Food como especialista técnico ou intérprete também pode contar para a solicitação de uma extensão do escopo do produto ou da tecnologia.

Nota 2: Para poder usar a Auditoria IFS realizada como evidência para uma solicitação de extensão de escopo no caso de uma equipe de auditoria, os auditores devem permanecer juntos durante toda a Auditoria IFS.

Caminho alternativo para extensão dos escopos de produto 3, 7 e 11

Ao aplicar para a extensão de escopo para um destes escopos (3, 7 ou 11), o auditor deve optar entre cumprir os requisitos acima mencionados (abordagem geral) ou cumprir todos quatro (4) requisitos definidos na Tabela 10.

Tabela 10: Quatro (4) requisitos para extensão de escopos de produto (3, 7 ou 11)

Requisito	Escopo do produto 3 (ovos & derivados)	Escopo do produto 7 (produtos combinados)	Escopo do produto 11 (alimento para animais de estimação)
Aprovação para outros escopos de produto como pré-requisito	Um escopo de produto, entre escopos 1, 2 ou 4 (escopos de produtos de origem animal)	Um escopo de produto dos escopos 1 a 4 (escopos de produtos de origem animal) + 1 escopo de produto dos escopos 1 a 6	Um escopo de produto dos escopos 1 a 4 (escopos de produtos de origem animal) + 1 escopo de produto dos escopos 1 a 6
Experiência de auditoria	Dez (10) Auditorias IFS Food completas para qualquer escopo de produto (realizada como auditor líder ou co-auditor)		
Treinamento interno no organismo de certificação específico por produto	Duração de pelo menos quatro (4) horas	Duração de pelo menos oito (8) horas	Duração de pelo menos oito (8) horas
Auditoria testemunha	Testemunhada pelo organismo de certificação durante a primeira auditoria para o novo escopo de produto; o auditor testemunha deve estar aprovado para o escopo de produto no qual o auditor será testemunhado (isto pode ser usado como o auditoria testemunha monitorada obrigatória)		

Evidência da participação bem sucedida no treinamento deve estar disponível para a IFS mediante solicitação.

O organismo de certificação deverá enviar a solicitação de extensão do escopo à Gerencia de Auditores IFS **após a auditoria testemunha ter sido realizada e avaliada, mas antes que o Relatório de Auditoria IFS tenha sido carregado na Base de Dados IFS.**

3.1.8 Outras regras e explicações relativas à abordagem não exclusiva

Cada auditor pode mudar seu status entre exclusivo/não exclusivo (e vice-versa). Os organismos de certificação envolvidos serão automaticamente notificados pela IFS sobre cada mudança entre as opções.

Um auditor não exclusivo será vinculado a um organismo de certificação na Base de Dados IFS por meio do carregamento da auditoria testemunha realizada pelo organismo de certificação.

Um auditor não exclusivo não pode assumir qualquer cargo de responsabilidade com relação à IFS no organismo de certificação (p.ex. não pode ser Instrutor Interno IFS, pessoa responsável IFS, nem pessoa de contato para a IFS).

Acordos de empréstimo para auditorias individuais e Acordos de Grupo de Trabalho IFS não são possíveis para auditores não exclusivos.

3.1.9 Regras gerais sobre equipes de auditoria

Todos os membros da equipe de auditoria devem ser Auditores IFS aprovados.

No caso de equipes de auditoria aplicam-se os seguintes requisitos:

- Uma Equipe de Auditoria IFS é formada por Auditores IFS Food cujo perfil combinado (escopo(s) de produto e de tecnologia) está em conformidade com o escopo do local de produção auditado.
- Um auditor líder sempre deve ser nomeado.
- O auditor líder e co-auditor(es) sempre devem ser aprovados para pelo menos um dos escopos de produto e um dos escopos de tecnologia do escopo da auditoria.
- Um mínimo de duas (2) horas devem ser adicionadas à duração calculada da auditoria. Esse tempo adicional deve ser alocado à equipe para atividades comuns (p.ex. reuniões de abertura e encerramento, discussão sobre constatações da auditoria, etc.) e não para um auditor individualmente.
- O tempo remanescente pode ser dividido, contanto que a aprovação do auditor para os escopos de produto e de tecnologia sempre estão conformes durante a Avaliação. Se o auditor líder ou co-auditores não têm individualmente todos os escopos de produto e de tecnologia necessários para a auditoria, devem permanecer juntos durante todas as partes da auditoria nas quais a aprovação de ambos os auditores é necessária. Somente um auditor com todos os escopos de produto e de tecnologia relevantes tem permissão para realizar as respectivas partes da auditoria separadamente.

O cronograma da auditoria deve indicar claramente que auditor realizou qual parte da auditoria.

3.2 Requisitos para Revisores IFS

Um Revisor IFS deve ser um Auditor IFS Food ou um Revisor IFS Puro (quando não é um Auditor IFS Food). A seção a seguir detalha os requisitos para ser aprovado como Revisor IFS puro. Revisores IFS Puros podem trabalhar exclusivamente para um organismo de certificação ou de forma não exclusiva para um ou vários organismos de certificação.

3.2.1 Requisitos gerais para Revisores IFS Puros

Candidatos aplicando para se qualificar como Revisor IFS Puro devem cumprir os seguintes requisitos mínimos e fornecer as respectivas evidências junto com os documentos da candidatura.

a) Formação e experiência profissional

Mesma formação e experiência profissional como requeridas para Auditores IFS.

b) Qualificações

O candidato deve ter participado de um curso sobre higiene de alimentos e APPCC com duração de pelo menos dois (2) dias/16 horas.

c) Experiência geral de auditoria

O candidato deve ter participado de duas (2) auditorias IFS Food completas (como observador).

d) Idioma

Se o candidato deseja revisar relatórios de auditorias em idiomas diferentes de sua língua nativa, deve ser fluente neste(s) idioma(s). A decisão se a competência linguística de um revisor são suficientes para realizar uma revisão técnica de forma apropriada no respectivo idioma, é de responsabilidade do organismo de certificação.

e) Treinamento Interno IFS e curso sobre o Sistema de Pontuação IFS

O candidato deve ter participado dos seguintes treinamentos:

- um treinamento interno de um dia relacionado a tarefas organizado pelo organismo de certificação

E

- curso de um dia sobre pontuação fornecido pela IFS.

f) E-learning fornecido pela IFS (“IFS Training on Product and Process Approach” = Treinamento IFS sobre a abordagem produto e processo)

Uma vez que o revisor cumpriu os requisitos acima mencionados e tenha sido aprovado pela IFS será ativado como um Revisor IFS Food Puro na Base de Dados IFS e um Certificado personalizado de Revisor IFS será emitido.

A partir do dia da ativação, o revisor tem permissão de realizar revisões técnicas de Relatórios de Auditorias IFS Food. O período de validade do certificado inicia na data de ativação na Base de Dados IFS e termina ao final do segundo ano civil, independentemente da data de ativação real.

3.2.2 Manutenção da qualificação do Revisor IFS Food Puro

A aprovação do Revisor IFS Food Puro deve ser reavaliada antes do final da validade do certificado do revisor.

Para manter sua aprovação, o revisor deve cumprir os seguintes requisitos:

- A cada ano: ter participado de um treinamento interno de dois (2) dias/16 horas fornecido pelo organismo de certificação (consulte as especificações do treinamento no capítulo 2.6).
- A cada dois (2) anos: ter participado de uma Auditoria completa IFS Food (como observador).
- A cada dois (2) anos civis: ter participado e concluído com sucesso um Treinamento de Calibração IFS de dois (2) dias organizado pela IFS. O primeiro Treinamento de Calibração IFS obrigatório deve ser concluído no segundo ano civil após a data da aprovação inicial.

Revisores puros não exclusivos são responsáveis por manter sua própria aprovação de Revisor IFS Puro.

Para manter a respectiva aprovação, o revisor puro não exclusivo deve cumprir os mesmos requisitos que o revisor exclusivo puro, com as seguintes variantes (em negrito):

- A cada ano: ter participado de um treinamento interno de dois (2) dias/16 horas em cada organismo de certificação ao(s) qual(is) está vinculado conforme a Base de Dados IFS.
- A cada dois (2) anos: ter participado de uma Auditoria IFS Food completa (como observador) para cada organismo de certificação.

Nota: Ao começar a trabalhar em um novo organismo de certificação, o revisor puro deve participar de um treinamento interno de um dia relacionado às tarefas no organismo de certificação.

3.3 Requisitos para os Instrutores Internos IFS

3.3.1 Requisitos gerais para Instrutores Internos IFS

Candidatos aplicando para se qualificarem como Instrutor Interno IFS devem cumprir os seguintes requisitos mínimos e devem fornecer evidências junto com os documentos de candidatura.

a) Formação e experiência profissional

Mesma formação e experiência profissional como requeridas para Auditores IFS.

b) Qualificações

O candidato deve ter:

- Participado de um curso de auditor líder e curso APPCC, tal como requerido para Auditores IFS
- Participado do curso “Train the Trainer” organizado pela IFS

c) Experiência geral de auditoria

Um mínimo de sete (7) auditorias completas sobre segurança de alimentos (auditorias de certificação sobre segurança de alimentos reconhecidas pela GFSI e/ou auditorias reconhecidas de segunda parte e/ou Avaliações IFS Progress (nível intermediário ou com pelo menos oito (8) horas de duração) devem ter sido realizadas pelo auditor em empresas processadoras de alimentos durante os cinco (5) anos anteriores (conforme a “Lista positiva de reconhecimento de experiência em auditoria para IFS Food” fornecida pela IFS aos organismos de certificação).

Adicionalmente, o candidato deve ter participado em duas (2) Auditorias de Certificação IFS Food completas como auditor líder ou co-auditor ou como trainee durante os últimos dois (2) anos.

d) Idioma

Os Instrutores IFS devem ser fluentes em inglês e no(s) idioma(s) no(s) qual(is) conduzirão os treinamentos.

e) E-learning fornecido pela IFS (“IFS Training on Product and Process Approach = Treinamento IFS sobre abordagem produto e processo”)

3.3.2 Manutenção da qualificação dos Instrutores Internos IFS

Para manter sua aprovação, o Instrutor Interno IFS deve cumprir os seguintes requisitos:

- A cada ano: ministrar ou ter participado de um treinamento interno de dois (2) dias/16 horas no organismo de certificação.
- Continuamente: manter-se informado sobre qualquer nova informação relativa à Norma IFS Food (fornecidas pela IFS para seu organismo de certificação).
- Conversão para a Norma IFS Food versão 8: ter participado no novo curso “Train the Trainer” organizado pela IFS e ministrar um treinamento interno para todos os Auditores e Revisores IFS aprovados, antes que eles realizem auditorias e revisões baseadas na nova versão. A duração desse Treinamento Interno IFS deve ser de um dia o que é obrigatório para todos os Auditores, Revisores e Instrutores IFS e deve ser realizado em adição ao treinamento interno anual.

- Quando uma nova Doutrina IFS é publicada: treinar todos os Auditores e Revisores IFS aprovados sobre todas as mudanças e nova informação contida na Doutrina IFS antes que realizem qualquer nova auditoria ou revisão técnica (esse treinamento pode ser presencial, on-line ou por webinar).

3.4 Requisitos para Auditores Testemunha IFS

Para uma pessoa se qualificar como auditor testemunha deve cumprir os seguintes requisitos:

- a) Ser um Auditor IFS Food experiente
- b) Já ter realizado pelo menos dez (10) Auditorias IFS Food completas como auditor líder
- c) Ter participado do curso on-line para Auditor Testemunha IFS (fornecido pela IFS)
- d) Ter sido nomeado como auditor testemunha na Base de Dados IFS
- e) Ter sido aprovado para o(s) idioma(s) no(s) qual(is) a auditoria é realizada.

É de responsabilidade do organismo de certificação garantir que o auditor testemunha tenha as competências requeridas, tanto em nível interpessoal como em nível profissional, para testemunhar outros auditores de modo construtivo.

O auditor testemunha deve fornecer relatórios de testemunho abrangentes usando o modelo da IFS, no caso de Auditoria Testemunha IFS, que devem ser disponibilizados para a IFS mediante solicitação.

Opção adicional:

Um Instrutor Interno IFS que também é um Revisor IFS Puro aprovado pode obter aprovação como auditor testemunha para monitorar auditorias testemunhas, mas não para auditorias de aprovação. Para ser aprovado para realizar auditorias testemunhais de monitoramento, deve cumprir os requisitos de c) a e) acima mencionados.

3.5 Visão geral dos requisitos para aprovação inicial e manutenção da aprovação e as incumbências de cada função relacionada à IFS em um organismo de certificação

A tabela abaixo (Tabela 11) fornece uma visão geral sobre os requisitos para aprovação inicial e manutenção da aprovação, bem como sobre as incumbências das funções específicas à IFS em um organismo de certificação.

Tabela 11: Visão geral sobre os requisitos para aprovação inicial e manutenção da aprovação e as incumbências de cada função relacionada à IFS em um organismo de certificação

Função/ papel no organismo de certificação	Perfil/requisitos para aprovação inicial	Requisitos para manutenção da aprovação	Incumbências
Auditor IFS (consulte capítulo 3.1, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Formação profissional • Experiência profissional • Qualificações • Experiência de auditoria (geral e por escopos) • Treinamento inicial interno de dois (2) dias pelo organismo de certificação • E-learning fornecido pela IFS (“Treinamento IFS sobre a abordagem de produto/ processo”) • Aprovação nos Exames IFS (escrito e oral) • Auditoria de aprovação 	<ul style="list-style-type: none"> • A cada ano: treinamento interno de dois (2) dias pelo organismo de certificação • A cada ano: cinco (5) Auditorias IFS Food • A cada dois (2) anos: Uma Auditoria Testemunha IFS Food (a cada segunda vez, isto é, a cada quatro (4) anos, pode ser substituída por uma auditoria testemunha no local durante outra auditoria de norma de certificação de segurança de alimentos reconhecida pela GFSI e acreditada de acordo com a norma ISO/IEC 17065:2012) • A cada dois (2) anos: Treinamento de Calibração organizado pela IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar Auditorias da IFS • Revisar Relatórios de Auditoria IFS (se não tenham realizado a auditoria eles mesmos)

Função/ papal no organismo de certificação	Perfil/requisitos para aprovação inicial	Requisitos para manutenção da aprovação	Incumbências
Revisor IFS (consulte o capítulo 3.2, Parte 3)	Auditor IFS Food ou Revisor IFS Puro: <ul style="list-style-type: none"> • Formação profissional • Experiência profissional • Qualificações • Experiência de auditoria (como observador ou realizado por eles mesmos) • Treinamento interno de um dia referente às incumbências, pelo organismo de certificação • Curso sobre pontuação organizado pela IFS • E-learning fornecido pela IFS (“Treinamento IFS sobre a abordagem de produto/processo”) 	<ul style="list-style-type: none"> • A cada ano: treinamento interno de dois (2) dias pelo organismo de certificação • A cada dois (2) anos: uma Auditoria IFS Food como observador • A cada dois (2) anos: Treinamento de Calibração organizado pela IFS 	Revisar Relatórios das Auditorias IFS Food (incumbências técnicas) A verificar, no mínimo: <ul style="list-style-type: none"> • a consistência geral dos Relatórios da Auditoria IFS. • se as constatações estão bem descritas e corresponderem à avaliação • se as correções e ações corretivas bem como se os prazos propostos pela empresa auditada para implementação foram validados pelo auditor (ou por representante do organismo de certificação) e se são relevantes.

Função/ papel no organismo de certificação	Perfil/requisitos para aprovação inicial	Requisitos para manutenção da aprovação	Incumbências
Instrutor Interno IFS (consulte o capítulo 3.3, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> Formação profissional Experiência profissional Qualificações Experiência de auditoria Curso Train the Trainer (TTT) organizado pela IFS Fluência em inglês E-learning fornecido pela IFS (“Treinamento IFS sobre a abordagem de produto/ processo”) 	<ul style="list-style-type: none"> A cada ano: treinamento interno de dois (2) dias (como participante ou instrutor) Continuamente: verificar e comunicar as informações atualizadas e fornecidas pela IFS No caso de publicação de uma nova versão da Norma IFS Food: Curso Train the Trainer (TTT) organizado pela IFS No caso de uma nova doutrina: treinar todos os Auditores IFS e Revisores IFS aprovados sobre todas as alterações e novas informações da Doutrina IFS, antes que estes realizem qualquer nova auditoria ou revisão técnica 	<ul style="list-style-type: none"> Treinar Auditores e Revisores Criar o conteúdo do programa de treinamento para todos os Auditores IFS Food e Revisores Puros do organismo de certificação Treinamento interno inicial para novos candidatos Quando uma nova Doutrina IFS é publicada: treinar todos os Auditores IFS Food e Revisores Puros aprovados antes que realizem qualquer nova auditoria ou revisão técnica (esse treinamento pode ser presencial, on-line ou por webinar).
Auditor Testemunha IFS (consulte capítulo 3.4, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> Auditor IFS experiente (pelo menos 10 auditorias IFS Food realizadas) ou um Instrutor IFS Interno que também é um Revisor IFS Puro (somente para monitoramento de auditorias testemunhas) Curso de auditor testemunha fornecido pela IFS 	Vinculado à manutenção da aprovação como Auditor IFS Food ou Instrutor IFS Interno/ Revisor IFS Puro	<ul style="list-style-type: none"> Realizar auditorias testemunha de acordo com os Requisitos IFS em nome do organismo de certificação, incluindo auditoria testemunha no local e relatório <p>Nota: somente os Auditores IFS Food aprovados como auditores testemunha e que cobrem todo o escopo da auditoria testemunha devem realizar auditorias de aprovação</p>

PARTE 4

1	Introdução	112
2	Relatório	112
3	O software IFS	116
4	A Base de Dados IFS (www.ifs-certification.com)	116



PARTE 4

Relatório, o software IFS e a Base de Dados IFS

1 Introdução

Após a realização de uma Auditoria IFS Food, um relatório da auditoria detalhado e bem estruturado deve ser completado. O idioma do relatório deve ser o idioma de trabalho da empresa. Em casos especiais definidos pelos organismos de certificação, onde o idioma nativo dos varejistas ou compradores é diferente do idioma de trabalho da empresa, uma versão em inglês do relatório também pode ser preparada. Caso o relatório seja escrito em idioma diferente do inglês, o perfil da empresa, o resumo geral das tabelas de informações obrigatórias e o escopo da auditoria devem ser traduzidos para o inglês.

Nota: Para qualquer auditoria combinada (IFS Food/IFS Broker ou IFS Food/IFS Logistics), dois (2) relatórios separados devem ser escritos e dois (2) certificados separados devem ser emitidos e incluídos na Base de Dados IFS.

O Relatório da Auditoria IFS Food deve ser preparado de acordo com o seguinte formato:

- a visão geral da auditoria (capítulo 2.1, Parte 4)
- conteúdo principal (capítulo 2.2 Parte 4).

2 Relatório

2.1 Requisitos mínimos para o Relatório de Auditoria IFS: visão geral da auditoria (ANEXO 9)

Capa

A capa do Relatório da Avaliação IFS deve incluir:

- nome e/ou logotipo e endereço do organismo de certificação
- logotipo IFS Food
- nome do local auditado e número da habilitação sanitária legal, se aplicável
- GLN(s) GS1 (Números de localização global) relacionado(s) ao(s) local(is) que foi/foram verificado(s) durante a auditoria. Esse número é obrigatório para locais localizados no Espaço Econômico Europeu (EEE), bem como no Reino Unido e em países que assinaram acordos bilaterais com a União Europeia e considerados integrados ao EEE, como a Suíça.
- data(s) da auditoria
- status de auditoria anunciada ou não anunciada
- detalhes da acreditação do organismo de certificação.

Visão geral da auditoria

A visão geral da auditoria no Relatório IFS deve incluir as seguintes informações obrigatórias:

- **Detalhes da auditoria**
 - nome do auditor líder, revisor (pessoa responsável pela revisão técnica do relatório), co-auditor, trainee e auditor testemunha, se aplicável
 - data(s) da auditoria (no caso de uma auditoria de acompanhamento, a data da auditoria de acompanhamento deve ser adicionalmente especificada)
 - duração da auditoria (horário de início e término para cada dia de auditoria)
 - datas da auditoria anterior (horário de início e término para cada dia de auditoria)
 - nome do organismo de certificação e do auditor que realizou a auditoria anterior
 - nome e endereço do local auditado
 - nome e endereço da empresa (ou sede/gestão central)
 - COID (Número de código de identificação IFS) como definido na Base de Dados IFS
 - detalhes da pessoa de contato em casos de emergência (p.ex. recall): no mínimo nome, e-mail e número de telefone
 - versão da norma.
- **Escopo da auditoria**
 - descrição detalhada de processos e produtos
 - códigos/números dos escopos de produtos e escopos de tecnologia.
- **Informação adicional**
 - descrição das exclusões, se aplicável
 - descrição dos processos parcialmente terceirizados (explicações, número de subcontratados, descrição incluindo nome, endereço e status de certificação, COID(s)), se aplicável
 - descrição da(s) estrutura(s) descentralizada(s), se aplicável, e armazém(ns) fora do local (nome do local):
 - se certificado para IFS Logistics, fornecer o COID
 - descrição dos locais de produção multi-localizados, se aplicável, consulte o capítulo 2.2.2, Parte 1.
- **Resultado final da auditoria**
 - resultado final da auditoria com nível e porcentagem (no caso de uma auditoria de acompanhamento, especificar que uma auditoria de acompanhamento foi realizada e que a não conformidade Maior foi resolvida ou não)
 - período de tempo no qual a auditoria de recertificação deve ser realizada ou se será não anunciada
- **Observações sobre não conformidades (Pontuação D em requisito(s) KO e Maiores)**

No caso de uma auditoria de acompanhamento, explicações adicionais devem ser fornecidas sobre o requisito para o qual a não conformidade Maior foi resolvida.
- **Comentários sobre o acompanhamento de correções e ações corretivas**

Descrição das correções e ações corretivas da auditoria anterior (ambas as que foram implementadas de forma sustentável e eficiente ou não).

- **Perfil da empresa**

O perfil da empresa requer informações obrigatórias sobre a estrutura e atividades da empresa e é dividido em duas (2) seções padronizadas: dados da empresa e dados da auditoria. Isto permite que os leitores tenham uma compreensão clara da estrutura da empresa, organização, produção, processos etc. Além das informações obrigatórias exigidas, informação adicional pode ser incluída pelo auditor para cada seção.

O perfil da empresa, que inclui informações obrigatórias, deve ser traduzido para o inglês.

2.2 Requisitos mínimos para o Relatório de Auditoria IFS: conteúdo principal (ANEXO 10)

O conteúdo principal do relatório da Avaliação IFS é estruturado como segue:

- Resumo geral em formato de tabela para todos os capítulos, listando o número de requisitos auditados por pontuação para cada capítulo e o resultado (em porcentagem) por capítulo.
- Resumo geral: tabela de campos obrigatórios para Requisitos específicos da Auditoria IFS Food. Para esses requisitos específicos, o auditor deve fornecer justificativas adicionais e/ou informação básica adicional, mesmo no caso de uma pontuação A. Isso resulta em um relatório mais significativo e descritivo, mesmo que o local auditado cumpra quase todos os Requisitos IFS Food, além de agregar valor para cada usuário/leitor. A tabela de resumo geral, que inclui informação obrigatória, deve ser traduzida para o inglês.
- Lista de todos os desvios e não conformidades identificadas para cada requisito por capítulo.
- Lista (incluindo explicações) de todos os requisitos avaliados como N/A (não aplicável).
- Relatório detalhado da auditoria (checklist/lista dos requisitos).
- Anexo do relatório da Avaliação, incluindo:
 - Lista dos participantes na auditoria: lista de colaboradores chave presentes durante a auditoria.
 - Lembrete das regras da IFS: tabelas sobre escopos de produto e de tecnologia, explicações das etapas de processamento, Sistema de Pontuação IFS e condições para emissão do certificado.

2.3 O plano de ação (ANEXO 7)

Para cada requisito da auditoria, o Auditor IFS deve descrever e explicar todos os desvios e não conformidades identificadas (pontuação D em requisito(s) KO e Maiores) no plano de ação, o qual tem um formato especificado. Para informação adicional, consulte também o capítulo 4, Parte 1.

2.4 Requisitos mínimos para o Certificado IFS (ANEXO 11)

Após a conclusão bem-sucedida do Processo de Auditoria IFS Food, o organismo de certificação deve emitir um certificado. Para fins de reconhecimento internacional e consistência geral, os Certificados IFS Food emitidos pelo organismo de certificação devem incluir, no mínimo:

- nome e/ou logotipo e endereço do organismo de certificação
- nome e/ou logotipo do organismo de acreditação (usado em conformidade com as regras do organismo de acreditação) e número de registro
- nome e endereço do local auditado

- COID (Número de código de identificação IFS) como definido na Base de Dados IFS
- número da habilitação sanitária legal, se aplicável
- GLN(s) GS1 relacionados ao(s) local(is) que foi/foram verificado(s) durante a auditoria (incluindo armazém(s) fora do local, se aplicável)
- em caso de locais de produção multi-localizados: nome da sede/gestão central do local, se aplicável
- descrição do escopo da auditoria, que sempre deve ser traduzido para o inglês
- descrição dos processos/produtos
- nome e número dos escopo(s) de produto e de tecnologia
- no caso de processos parcialmente terceirizados, adição da seguinte sentença: “Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados”
- descrição das exclusões de produto, se aplicável
- no caso de atividades de broker ou logística adicionais: Status da certificação escrever a sentença: “A empresa possui atividades próprias de broker que são/não são certificadas conforme IFS Broker/outra norma reconhecida pela GFSI” (para obter mais informação, consulte o capítulo 2.2.1, Parte 1 e Anexo 1)
- nível alcançado
- pontuação da auditoria em porcentagem
- data da última auditoria não anunciada (último dia da auditoria). Se uma Auditoria IFS Food não anunciada ainda não foi realizada para o respectivo COID, o certificado deve indicar o seguinte: “Última Avaliação não anunciada conduzida: N / A”
- indicação de status de estrela caso a auditoria tenha sido realizada não anunciada (símbolo de estrela a ser adicionado junto ao logotipo IFS Food)
- data(s) e horário da auditoria
- data de auditoria de acompanhamento, se relevante
- próximo período de auditoria (auditoria de recertificação), especificar se for não anunciada.
- data da emissão do certificado
- data de vencimento do certificado (a validade do certificado deve permanecer a mesma a cada ano, conforme descrito na Parte 1)
- nome e assinatura da pessoa responsável no organismo de certificação
- local e data de assinatura
- logotipo IFS Food vigente
- Código QR com um link de verificação para o site da IFS.

Nota: O Software IFS inclui um formato de certificado com o conteúdo mínimo exigido, porém, cada organismo de certificação acreditado para a IFS de acordo com a Norma ISO/IEC 17065: 2012 pode utilizar seu próprio formato, desde que inclua essa informação obrigatória.

2.4.1 Código QR no Certificado IFS

Código QR no certificado por meio do Software IFS

O código QR é implementado automaticamente ao criar o certificado por meio do Software IFS. O código QR incorpora um link público a um site IFS que verifica a autenticidade do certificado.

Código QR para criar um certificado sem o uso do Software IFS

Para organismos de certificação que não utilizam o Software IFS para gerar certificados, existe uma área na Base de Dados IFS a partir do qual pode ser baixado um código QR para o respectivo COID.

Posição no Certificado IFS Food

O código QR deve estar no canto superior direito ou na parte inferior do Certificado IFS Food e deve ser de tamanho adequado para ser escaneado.

3 O software IFS

Para aumentar a padronização das informações do relatório após a Auditoria IFS, foi desenvolvido um Software IFS que deve ser usado para gerar o Relatório IFS.

Informação adicional sobre seu uso é fornecida separadamente em um manual.

4 A Base de Dados IFS (www.ifs-certification.com)

Cada Auditoria IFS deve ser carregada na Base de Dados IFS pelo organismo de certificação (carregamento do relatório, plano de ação e certificado).

Existem seis (6) grupos de usuários da Base de Dados IFS que podem ter acesso à Base de Dados IFS:

- Empresas/fornecedores certificados
- Organismos de certificação
- Auditores
- Varejistas
- Autoridades verificadas
- Consultores (acesso especial).

Em geral, somente as empresas certificadas e o respectivo organismo de certificação que realizou a auditoria têm acesso ao relatório completo.

Todos os demais grupos de usuários só podem ver o status de certificação das empresas certificadas e usar as seguintes funções:

- Busca por empresas certificadas
- Gerenciar suas empresas certificadas usando uma opção de “favoritos” por meio da “Gestão de fornecedores”
- Ver próxima data de auditoria de uma empresa
- Receber notificações importantes e listas relevantes que podem ser definidas individualmente

O relatório completo só estará disponível se a empresa certificada der permissão ao respectivo usuário.

Segurança da Base de Dados IFS

O sistema de segurança usado para a Base de Dados IFS é baseado em um sistema de segurança internacionalmente reconhecido e comumente utilizado .

Proteção de dados

A proteção de dados é uma questão importante para a IFS Management GmbH. A IFS cumpre todos os regulamentos de proteção de dados aplicáveis à empresa. A política de dados da IFS Management GmbH está disponível no site da IFS www.ifs-certification.com.

Os grupos de usuários da Base de Dados IFS recebem acesso automático aos dados desbloqueados pela empresa certificada após o desbloqueio dos dados. A comunicação para os varejistas e outros grupos de usuários da Base de Dados IFS é feita por meio de um processo seguro da Web que garante que apenas varejistas autorizados e outros usuários/empresas certificadas podem visualizar dados específicos das empresas/fornecedores certificados. Para mais informação, consulte o site da IFS.

Ferramenta “Gestão de fornecedores”

A ferramenta “Gestão de fornecedores” permite que varejistas, autoridades e empresas certificadas selecionem seus favoritos a partir de todas as empresas certificadas listadas na Base de Dados IFS e os armazenem em uma lista separada.

Para cada local certificado listado como favorito em “Gestão de fornecedores”, o usuário pode predefinir as notificações a serem recebidas por e-mail.

ANEXOS



ANEXO 1: Escopo de aplicação das diferentes Normas IFS e Programas IFS



IFS Food

Norma para auditar processadores/fabricantes de produtos alimentícios.

A norma IFS Food deve ser aplicada quando um produto é processado ou onde há risco de contaminação do produto proveniente da embalagem primária.



IFS Broker

Norma para auditar pessoas e/ou empresas que podem ou não ser proprietárias dos produtos, mas que normalmente não detenham posse física dos produtos (por exemplo, que não possuam armazéns, operações de embalagem ou frotas de caminhões, mas são pessoas jurídicas com caixas de correio, escritórios, etc.).

A norma se aplica a produtos alimentícios, produtos de uso doméstico e de cuidados pessoais, bem como a materiais de embalagem.



IFS HPC

Norma para auditar empresas que fabricam produtos de uso doméstico e de cuidados pessoais, ou empresas que embalam produtos avulsos de uso doméstico e de cuidados pessoais. A IFS HPC somente pode ser usada quando um produto é "processado" ou quando há risco de contaminação do produto durante a embalagem primária.



IFS Logistics

Norma para auditar empresas cujas atividades são serviços de logística para produtos alimentícios e não alimentícios, como transporte, armazenamento, carga/descarga, etc. Aplica-se a todos os tipos de transporte: entrega via rodoviária, ferroviária, marítima, aérea etc. e a todos os tipos de produtos: congelados, refrigerados, estáveis em temperatura ambiente etc.

Nas normas IFS de produto, os subcapítulos específicos sobre transporte e/ou armazenamento, já abrangem as atividades logísticas da própria empresa fabricante de produtos. Portanto, não é necessário realizar uma auditoria combinada para IFS Food, IFS HPC ou IFS PACsecure com IFS Logistics.



IFS PACsecure

Norma para auditar fabricantes de materiais de embalagem de alimentos e produtos não alimentícios em relação à produção, ao processamento e/ou à conversão de componentes de embalagem e/ou materiais de embalagem.



IFS Wholesale / Cash & Carry

Norma para auditar empresas com atividades atacadísticas para produtos alimentícios, produtos de uso doméstico e de cuidados pessoais e/ou materiais de embalagem. Além disso, certas atividades de tratamento e/ou processamento são cobertas por esta Norma. Esta Norma também abrange empresas que executam atividades de embalagem de frutas, vegetais e/ou ovos.

IFS Progress

Os programas IFS Progress são programas de avaliação que permitem aos fornecedores estabelecer e desenvolver processos apropriados para gerenciar a segurança dos produtos e a qualidade. Os programas são baseados em requisitos padronizados e estruturados em dois níveis. Estes ajudam os fornecedores a progredir em direção à Certificação IFS dentro de um prazo definido. Juntamente com os seus clientes, estas empresas podem determinar o seu caminho rumo à certificação, incluindo o ritmo e os marcos. A IFS oferece programas IFS Progress para fornecedores de produtos alimentícios, serviços de logística, materiais de embalagem e produtos de higiene pessoal e uso doméstico (HPC).

Determinação do escopo entre a IFS Food e outras normas da IFS



IFS Food e IFS Broker:

Se uma empresa processadora de alimentos adicionalmente realizar atividades comerciais e quiser certificar essas atividades, deve ser realizada uma auditoria combinada de IFS Food/IFS Broker. No caso de uma auditoria combinada, a empresa deverá obter dois (2) relatórios e dois (2) certificados.



IFS Food e IFS Logistics:

Esclarecimentos/exemplos de aplicação do escopo entre IFS Food e IFS Logistics:

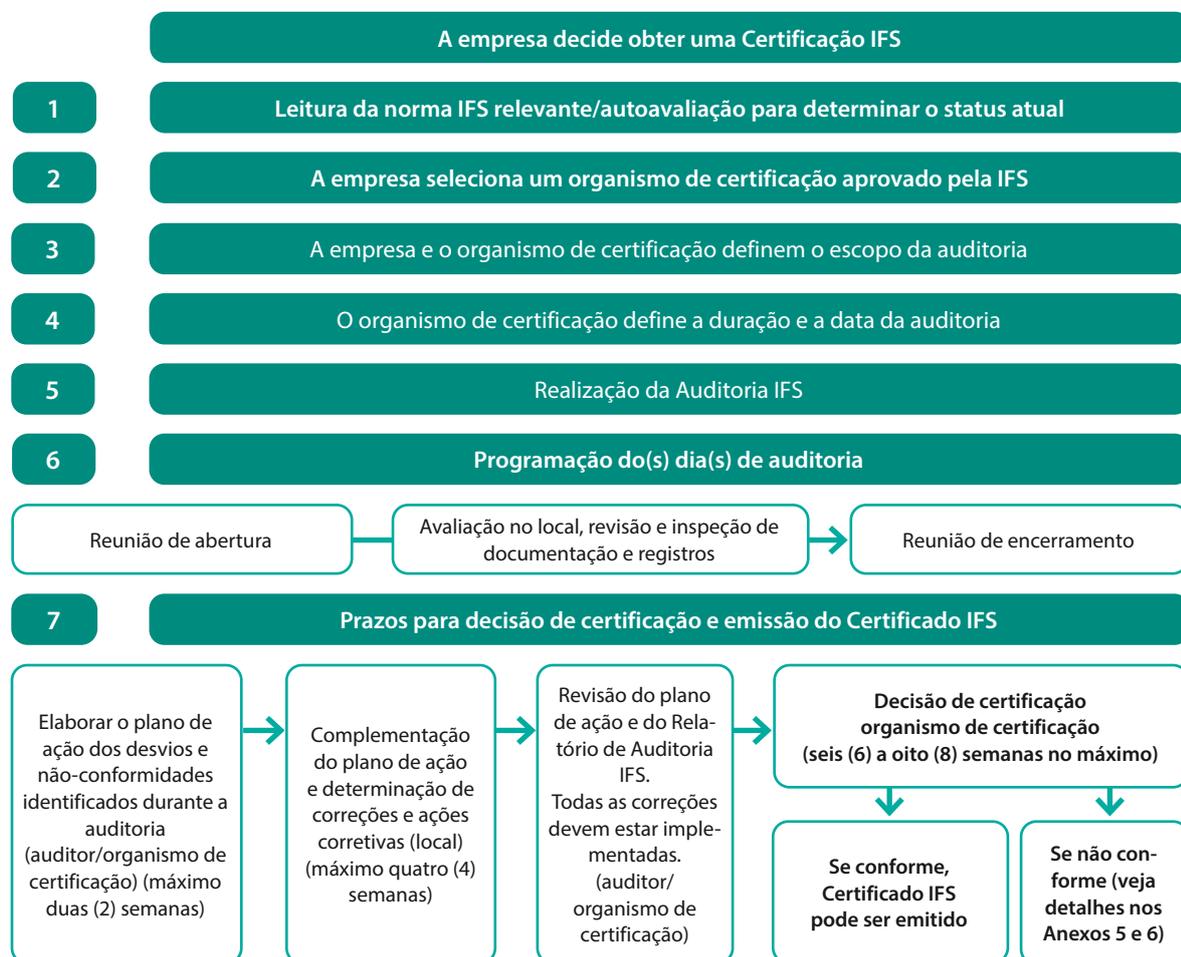
- A IFS Logistics refere-se apenas às atividades de logística nas quais as empresas têm contato físico com produtos já em sua embalagem primária (transporte, embalagem de produtos alimentícios pré-embalados, armazenamento e/ou distribuição, transporte e armazenamento de paletes, bags in box). Também se aplica a mercadorias específicas não embaladas, como carcaças de carne ou transporte a granel/tanque (xarope de glicose, leite, grãos, etc.).

- Para quaisquer tipos de serviços de logística com atividades de processamento, o que quer dizer que as características do produto são modificadas (ou que é realizada a embalagem primária), a IFS Logistics não se aplica, exceto para serviços específicos de processamento logístico.
- Quando a empresa de processamento de alimentos realiza atividades próprias de logística e/ou transporte (armazenamento e distribuição), estas estão incluídas na IFS Food em sub-capítulos específicos sobre transporte e armazenamento.

Nota:

- Se as atividades de logística de propriedade da empresa processadora de alimentos estiverem situadas no mesmo local que a empresa e se a empresa ou o cliente desejar que essa operação seja certificada pela IFS Logistics, uma auditoria da IFS Logistics pode ser realizada. Nesse caso, os seguintes requisitos devem ser atendidos:
 - as atividades de logística são realizadas apenas para produtos pré-embalados,
 - no caso de dois (2) certificados (IFS Food e IFS Logistics), o escopo de cada auditoria e respectivo certificado deve ser claramente definido,
 - em qualquer caso, os requisitos da IFS Food relativos a transporte e armazenamento devem ser avaliados durante a auditoria do IFS Food,
 - deve ser realizada uma Auditoria IFS Food da empresa de processamento de alimentos; IFS Logistics é uma auditoria adicional (mas pode ser combinada).
- Se as atividades de logística de propriedade da empresa processadora de alimentos estão situadas fora do local, então a empresa tem as seguintes três possibilidades:
 - incluí-las no escopo da IFS Food e claramente mencionar sua estrutura descentralizada no perfil da empresa no Relatório de Auditoria da IFS Food,
 - não auditá-las, mas claramente mencionar no perfil da empresa que esse local não é certificado pela IFS Logistics;
 - realizar uma auditoria logística do IFS.

ANEXO 2: Processo de certificação



ANEXO 3: Escopos de produtos e de tecnologia

Na IFS Food, todas as atividades da empresa são uma associação do(s) escopo(s) de produto(s) e escopo(s) de tecnologia.

Escopos de produto

Escopos de produto	
1	Carne vermelha e branca, carne de aves e derivados de carne
2	Pescados e derivados
3	Ovos e derivados
4	Produtos lácteos
5	Frutas e vegetais
6	Produtos de grãos, cereais, produtos de panificação e massas industriais, produtos de confeitaria, lanches (snacks)
7	Produtos combinados
8	Bebidas
9	Óleos e gorduras
10	Produtos secos, outros ingredientes e suplementos
11	Alimentos para animais de estimação

Escopos de tecnologia

Escopo de Tecnologia IFS	Etapa de processamento do IFS - incluindo processamento/tratamento/manipulação/armazenamento		Classificação orientada para a tecnologia que também leva em consideração os riscos do produto
A	P1	Esterilização (por exemplo, latas)	Esterilização (na embalagem final) com o objetivo de destruir patógenos Produtos esterilizados (por exemplo, autoclavados) na embalagem final.
B	P2	Pasteurização térmica, UHT/envase asséptico, envase a quente Outras técnicas de pasteurização, por exemplo, pasteurização de alta pressão, micro-ondas	Qualquer tratamento térmico (ou de alta pressão) com o objetivo de reduzir perigos à segurança dos alimentos baseado no plano APPCC da empresa.
C:	P3	Irradiação de alimentos	Produtos processados: tratamento com o objetivo de modificar o produto e/ou estender o prazo de validade e/ou reduzir perigos à segurança dos alimentos por meio de técnicas de conservação e outras técnicas de processamento Exceção: A irradiação é atribuída a essa categoria, embora visando a destruição de microrganismos.
	P4	Conservação: salga, marinados, adição de açúcar, acidificação/picles, cura, defumação, fermentação, etc.	
	P5	Evaporação/desidratação, filtração a vácuo, liofilização, microfiltração (tamanho de malha inferior a 10 µ)	
D	P6	Congelamento (a pelo menos -18 °C/0 °F), incluindo armazenamento com congelamento rápido, refrigeração, processos de refrigeração e respectivo armazenamento refrigerado	Sistemas, tratamentos para <u>manter a integridade e/ou a segurança do produto</u> Tratamento com o objetivo de manter a qualidade e/ou a integridade dos produtos, incluindo tratamentos para remover a contaminação e/ou prevenir a contaminação.
	P7	Imersão/pulverização antimicrobiana, fumigação	

Escopo de Tecnologia IFS	Etapa de processamento do IFS - incluindo processamento/tratamento/manipulação/armazenamento		Classificação orientada para a tecnologia que também leva em consideração os riscos do produto
E	P8	Embalagem em atmosfera modificada EAM, embalagem a vácuo	Sistemas, tratamentos para prevenir a contaminação do produto P9 é aplicável sempre que existam pelo menos 2 procedimentos/métodos implementados em uma empresa para garantir a segurança/ higiene do produto Por exemplo: <ul style="list-style-type: none"> • desinfecção de equipamentos + temperatura ambiente refrigerada (por exemplo, corte de carne) • desinfecção + equipamento especial de higiene para os colaboradores (por exemplo, barreira de higiene) • sala com sobrepressão + equipamento especial de higiene para os colaboradores (por exemplo, barreira de higiene), • filtração de ar + sala com sobrepressão.
	P9	Processos para prevenir a contaminação do produto, especialmente a contaminação microbiológica, por meio de elevado controle de higiene e infraestrutura específica durante a manipulação, tratamento e/ou processamento Por exemplo, tecnologia de sala limpa, "sala branca", temperatura controlada do ambiente para fins de segurança dos alimentos, desinfecção após a limpeza, sistemas de pressão positiva de ar (por exemplo, filtração inferior a 10 µ)	
	P10	Técnicas de separação específicas: por exemplo, filtração por osmose reversa, uso de carvão ativo	
F	P11	Cozimento, assamento, engarrafamento, fabricação de cerveja, fermentação (por exemplo, vinho), secagem, fritura, torrefação, extrusão, agitação	Qualquer outra manipulação, tratamento, processamento não listado em A, B, C, D, E.
	P12	Revestimento, empanamento, batimento, corte, fatiamento, corte em cubos, desmembramento, mistura, recheio, abate, classificação, manipulação, embalagem, armazenamento sob condições controladas (atmosfera), exceto temperatura, rotulagem	
	P13	Destilação, purificação, aplicação de vapor, umidificação, hidrogenação, moagem	

Nota: somente os escopos de tecnologia (de A a F) são usados para as competências do Auditor IFS. As etapas de processamento (de P1 a P13) são usadas apenas para calcular a duração da auditoria.

ANEXO 4: Árvore de exclusão

Por definição, todos os processamentos de alimentos que são gerenciados sob a responsabilidade da entidade legal, no mesmo local, devem ser incluídos no escopo de uma Auditoria IFS Food (por exemplo, abate, desossa, corte de carne, processamento de carne, etc.).

Todas as etapas de processamento (P) devem ser auditadas, pois a exclusão está relacionada ao produto acabado. O conceito chave é a análise de risco do produto, que confirmará se a exclusão é excepcionalmente possível e não tem nenhum impacto sobre a segurança dos alimentos e qualidade.

Somente em situações excepcionais nas quais a empresa auditada IFS Food deseja excluir produto(s) do Escopo da Auditoria IFS Food, o seguinte questionário deve ser preenchido pelo organismo de certificação.

Exclusões, quando definidas e validadas pelo organismo de certificação (após o envio deste questionário), devem sempre ser explicadas no perfil da empresa no relatório de auditoria e devem ser claramente especificadas no escopo de auditoria no relatório e no certificado de auditoria.

Se exclusões de produtos forem definidas (sob circunstâncias excepcionais e aplicação deste questionário), devem sempre ser redefinidas e revisadas a cada ano pelo organismo de certificação para garantir que a exclusão do produto ainda é válida e que o escopo da auditoria ainda está atualizado.

Além disso, caso a empresa processe novos produtos/marcas próprias durante o Ciclo de Certificação IFS, a empresa deverá entrar em contato com seu organismo de certificação para garantir que as exclusões definidas ainda são válidas e que nenhuma ação adicional é necessária.

O auditor deve sempre verificar no local se as exclusões definidas são relevantes e estão de acordo com o questionário, avaliando os riscos que podem surgir dos produtos excluídos (por exemplo, contaminantes, alergênicos).

Em qualquer caso (se algumas exclusões foram definidas ou não), o número de colaboradores a ser levado em consideração para calcular a duração da auditoria deve sempre ser o número total de colaboradores (e não somente o número de colaboradores envolvidos nas atividades não excluídas).

Qualquer exclusão que não tenha sido justificada e notada pelo auditor durante a auditoria deverá ser auditada diretamente durante a auditoria (com uma revisão necessária do escopo da auditoria e talvez da duração da auditoria) ou posteriormente por meio de uma auditoria de extensão.

Nota 1: A única exceção a essa regra é(são) o(s) processo(s) sazonal(is), que pode(m) ser excluído(s), desde que o escopo da certificação seja inequívoco e leva em conta apenas o processo em funcionamento avaliado.

Nota 2: Por definição, todos os subprodutos do processamento (para alimentação animal/grau tecnológico) não especificados no Anexo 3 estão excluídos do escopo da Auditoria IFS Food. Esses produtos não devem ser especificados no Certificado IFS como exclusões e devem apenas ser descritos no perfil da empresa no relatório de auditoria.

Questionário IFS Food para organismos de certificação para, sob circunstâncias excepcionais, definir exclusões de produtos no escopo da auditoria

Se, sob circunstâncias excepcionais, a empresa decide excluir gamas específicas de produtos do escopo da Auditoria IFS Food, o seguinte questionário deve ser preenchido pelo órgão de certificação para verificar se as exclusões são permitidas. O questionário preenchido fará parte do plano de auditoria.

Nome da empresa _____ COID _____

Escopo da auditoria planejado: _____ Data planejada da auditoria: _____

Data da validação do questionário: _____

Produto/grupo de produto excluído: _____

Nome do colaborador do organismo de certificação que preencheu o questionário: _____

Nome do colaborador da empresa que solicitou a exclusão: _____

1) O produto a ser excluído é um produto de marca própria (marca de varejista/atacadista)?

Não Sim → Exclusão NÃO é possível

2) O produto é sazonal/espórádico?

Não Sim

Os escopos do produto e/ou de tecnologia e o plano APPCC (incluindo alergênicos, contaminantes etc.) são idênticos para produtos sazonais/espórádicos e produtos regulares?

Não Sim → O produto pode ser incluído mediante uma avaliação documentada no local ou pode ser excluído

3) O produto é claramente diferenciável do(s) produto(s) incluído(s) no escopo da auditoria?

Sim Não → Exclusão NÃO é possível

4) A(s) etapa(s) inicial(is) de fabricação do produto a ser excluído é(são) comum(ns) à(às) do(s) produto(s) incluído(s)?

Sim Não → A exclusão é possível (por exemplo, quando a área/linha de processamento é totalmente independente desde o início, sem nenhum risco de contaminação)

5) O produto a ser excluído destina-se a uma área diferente daquela relacionada ao produto incluído no escopo da auditoria?

Sim Não → Exclusão NÃO é possível

6) O risco de contaminação entre os produtos incluídos e os excluídos é controlado?

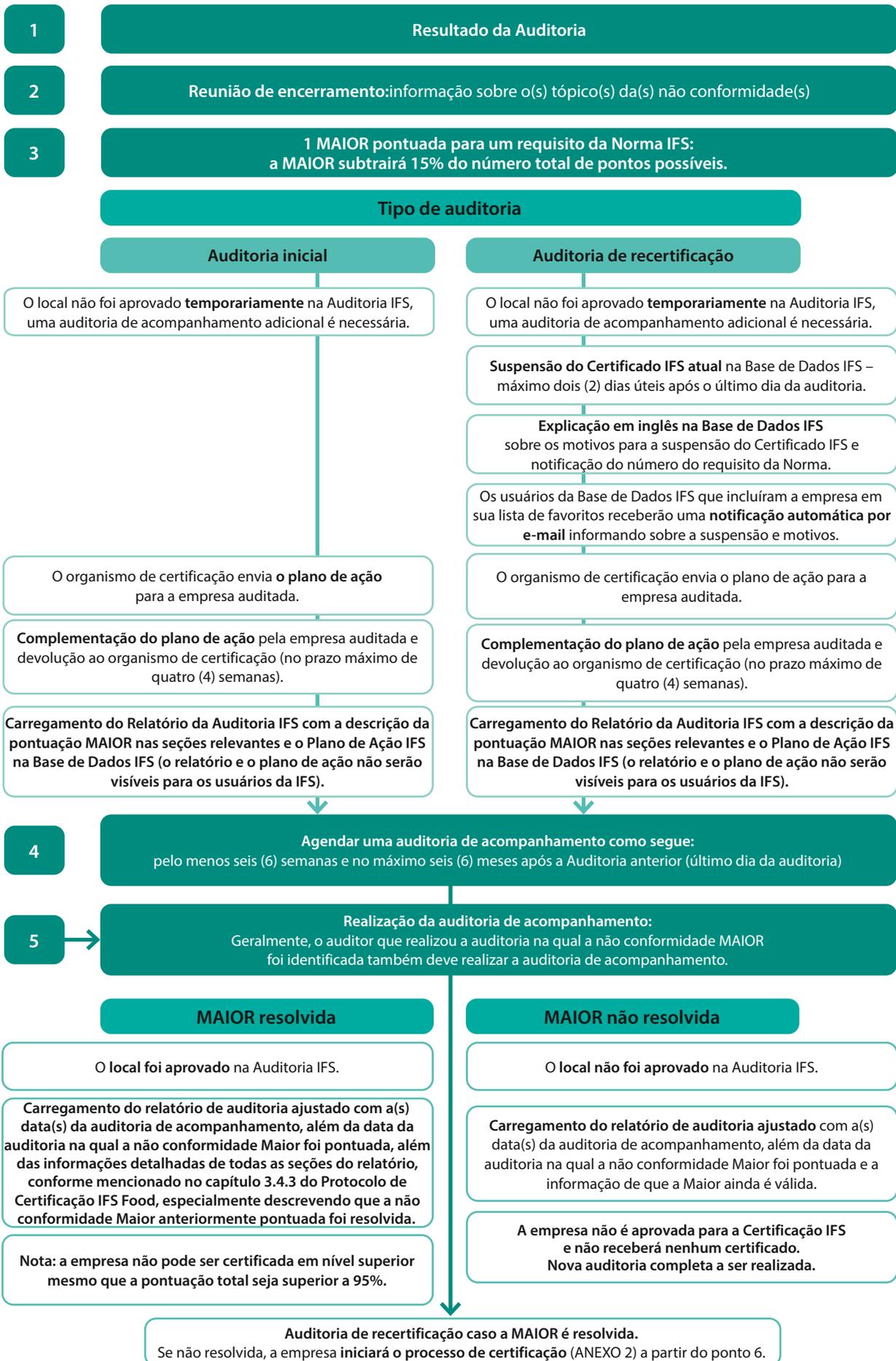
O fabricante deve demonstrar o controle do risco de contaminação entre produtos excluídos e incluídos (alergênicos, químicos, físicos e microbiológicos, inclusive durante o armazenamento e depósito). O fluxograma do processo relacionado ao produto a ser excluído deve ser enviado ao organismo de certificação.

Não Sim → Exclusão é possível

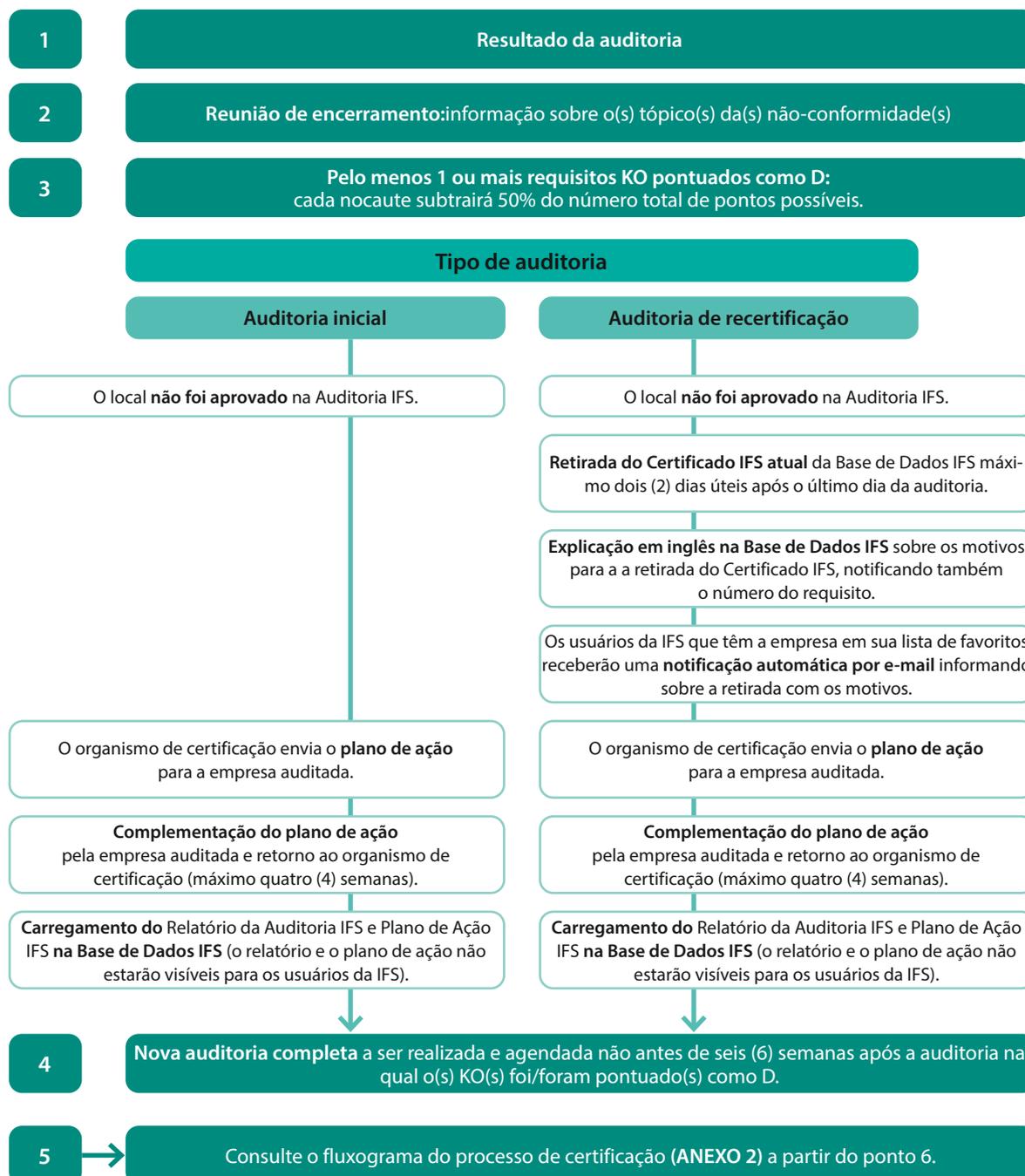
Exclusão NÃO é possível

Nota: o auditor sempre deve verificar no local se as exclusões definidas são relevantes e estão de acordo com o questionário, avaliando os riscos que podem surgir dos produtos excluídos (por exemplo, contaminantes, alergênicos).

ANEXO 5: Fluxograma para gestão de uma não conformidade e pontuação total $\geq 75\%$



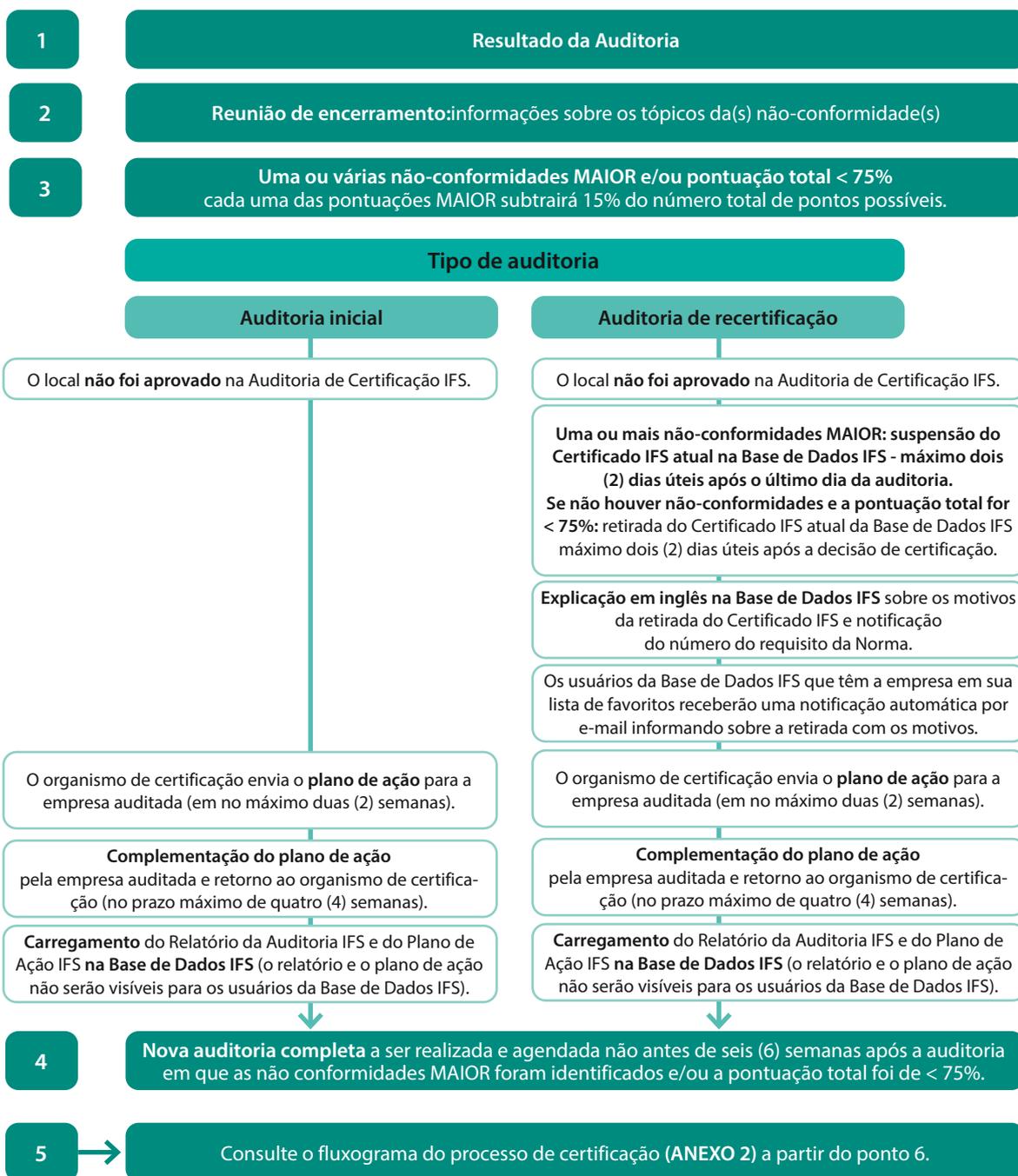
ANEXO 6: Fluxograma para a gestão de requisito KO pontuado com "D"



ANEXO 7: Plano de ação

Nº do requisito	IFS Requisito	Avaliação	Explicação (pelo auditor)	Correção (pela empresa)	Responsabilidade (pela empresa)	Data (pela empresa)	Status da implementação (pela empresa)	Ação corretiva (pela empresa)	Responsabilidade (pela empresa)	Data (pela empresa)	Liberação (pelo auditor)	Data da validação (pelo auditor)
1.1.2	Todas as informações relevantes relacionadas à segurança de alimentos ...	C:										
1.2.4	A direção deve garantir que todos os processos ...	B										
1.2.1	KO Nº1: A direção deve garantir que os colaboradores ...	KO / B										
1.2.2	A direção deve fornecer informações suficientes ...	D										
1.2.3	O departamento responsável pela qualidade ...	Maior										
2.3.9.1	KO Nº2: Procedimentos específicos de monitoramento em termos de método ...	KO / D										

ANEXO 8: Fluxograma para gestão de uma ou várias não conformidades MAIOR e/ou pontuação total < 75%



ANEXO 9: Relatório da Auditoria IFS: visão geral da auditoria

Capa

<p>Logotipo do organismo de certificação</p>
<p>IFS Food versão 8 Abril de 2023</p>
<p>Relatório final da Auditoria IFS Anunciada/Não Anunciada</p>
<p>Empresa auditada: "Fruits and Vegetables GmbH" [GLN(s) GS1 e, quando aplicável, número da autorização legal sanitária]</p>
<p>Data da auditoria: 0211/03.11.2023</p>
<p>Nome e endereço do organismo de certificação Número de acreditação do organismo de certificação</p>

Visão geral da Auditoria
IFS Food versão 8, Abril 2023

Detalhes da Auditoria			
Auditor líder: Max Mustermann data / hora: Co-auditor: data / hora: Trainee: Auditor testemunha Revisor Intérprete: Especialista técnico:		Data/duração da auditoria atual: 02.11.2023 00–18:00) 03.11.2023 (08:30–17:30)	
		Data/duração da auditoria anterior: 09.11.2022 00–18:00) 10.11.2022 (08:30–17:30)	
		Organismo de certificação e auditor da auditoria anterior: TEST GmbH / Frank Test	
Nome e endereço da empresa (ou da sede) Frutas e Vegetais AG Musterstrasse 12345 Witzenhausen Alemanha		Nome e endereço do local avaliado Frutas e Vegetais GmbH Musterstrasse 12346 Berlim Alemanha	
		COID:	
		Pessoa de contato em caso de emergência (por exemplo, recall): [Nome, e-mail e número de telefone, no mínimo]:	
Telefone: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefone: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Site: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Site: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de
Escopo da auditoria			
Produção de morangos congelados em embalagem PET e purê de framboesa em embalagem bolsa UHT. (Tradução obrigatória do escopo da auditoria para o inglês)			
Escopo(s) de produto: 5 Escopo(s) da tecnologia: B, D, F			
Informações adicionais			
Exclusões: [sim / não] e [descrição]			
Processos parcialmente terceirizados [sim / não] e [descrição]			
Estrutura(s) descentralizada(s): [sim / não] e [descrição]			
Locais de produção multi-localizados: [sim / não] e [descrição]			
Resultado final da auditoria			
Como resultado da auditoria realizada em 02.11. e 03.11.2023, a "xyz" constatou que as atividades de processamento da Frutas e Vegetais GmbH para o escopo de auditoria acima mencionado estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na Norma IFS Food Versão 8, em nível básico , com a pontuação de XX%.		Auditoria de recertificação entre XX.XX e XX.XX em caso de auditoria anunciada e entre XX.XX e XX.XX em caso de auditoria não anunciada.	
Observações sobre não conformidades (avaliação D em requisito(s) KO e Maiores)			
Descrição do acompanhamento das correções e ações corretivas da auditoria anterior:			

Perfil da empresa
Dados da empresa
Ano(s) de construção do(s) local(is) auditado(s):
Se o local foi totalmente reconstruído, indique o ano:
Área do local de produção:
Número e descrição de edifícios, andares e linhas de produção (incluindo estrutura(s) descentralizada(s), se aplicável):
Número máximo de colaboradores durante alta temporada no ano civil e explicação:
Descrição detalhada dos grupos de produtos e produtos por escopo produzidos na empresa: Visão completa dos processos da empresa no local: do recebimento de matérias-primas aos produtos acabados:
O local auditado tem produção sazonal? Se "sim", forneça uma descrição:
Se houver interrupções sazonais por mais de uma semana no processo de produção, especifique o período e forneça uma explicação:
O local auditado possui produtos totalmente terceirizados, além dos processos/produtos principais? Se "sim": especifique esses produtos, se o local é certificado de acordo com IFS Broker e/ou descreva o status da certificação e o COID, se aplicável, ou descreva o status da certificação dos subcontratados e o COID, se aplicável:
O local auditado possui produtos comercializados além dos processos/produtos principais? Se "sim": especifique esses produtos, se o local é certificado de acordo com IFS Broker e/ou descreva o status da certificação e o COID, se aplicável, ou descreva o status da certificação dos subcontratados e o COID, se aplicável:
Descrição dos principais investimentos feitos pela empresa relacionados à produção e à segurança e qualidade do produto nos últimos 12 meses (mudanças na construção, maquinário, etc.):
A empresa cumpre os requisitos sobre o uso do logotipo da IFS Food, conforme definido no Protocolo de Certificação IFS Food (Parte 1)? Se "não", forneça uma explicação:
Idioma de trabalho do local e idioma no qual o sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade está escrito:
Se o local for certificado de acordo com outras normas, forneça o(s) nome(s) da(s) norma(s):
<i>Informações adicionais</i>
Dados da Auditoria
Idioma no qual a Auditoria IFS Food foi realizada:
Duração da auditoria (somente para Auditoria IFS Food):
Em caso de redução/extensão da duração da auditoria, justifique:
Quais produtos foram produzidos e quais processos foram executados durante a avaliação no local?
<i>Informações adicionais</i>

ANEXO 10: Relatório de auditoria da IFS: conteúdo principal

IFS FOOD
Versão 8, Abril, 2023

Relatório da Auditoria IFS

Tabela de resumo de todos os capítulos e resultado (em porcentagem) por capítulo

	Capítulo 1	Capítulo 2	Capítulo 3	Capítulo 4	Capítulo 5
	Governança & comprometimento	Sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade	Gestão de recursos	Processos operacionais	Medições análises e melhorias
KO não-conformidades	0	0	0	0	0
Maior (não conformidade)	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C:	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A"	0	0	0	0	0
Resultado por capítulo (%)					

Resumo geral: Tabela de campos obrigatórios para Requisitos específicos definidos da Auditoria IFS Food e Elementos-chave

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Política	1.1.1	Resumo*
Estrutura corporativa	1.2.1 KO N° 1:	Resumo*
	1.2.3	Resumo*
	1.2.5	Resumo*
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Nome das autoridades competentes: [nome] Última visita das autoridades competentes (mesmo que realizada há mais de 12 meses): data Houve alguma ação obrigatória relacionada à segurança do alimento, fraude no alimento e/ou legalidade do(s) produto(s)? [Sim/não]
Revisão pela direção	1.3.1	Resumo*
Gestão de documentação	2.1.1.3	Resumo*
Registros e informações documentadas	2.1.2.2	Resumo*
Plano APPCC	2.2.1.1	Resumo*
	2.2.1.2	Resumo*
Sistema APPCC	2.3.8.1	Existem [número] PCCs na empresa Os seguintes diferentes PCCs [listagem de todos os CCPs] estão implementadas.
	2.3.9.1 KO N° 2:	<ul style="list-style-type: none"> PCC [número]: <ul style="list-style-type: none"> etapa do processo: [Informação] método de controle: [Informação] limite(s) crítico(s): [Informação] frequência de controle: [Informação] Em caso de avaliação N/A, fornecer explicações.
	2.3.11.2	Resumo*
Higiene Pessoal	3.2.1	Resumo*
	3.2.2 KO N° 3:	Resumo*
	3.2.8	Resumo*

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Treinamento e instrução	3.3.1	Resumo*
	3.3.2	Resumo*
Instalações de pessoal	3.4.1	Resumo*
	3.4.5	Resumo*
Foco no cliente e acordo contratual	4.1.3 KO Nº 4:	Os contratos dos clientes estão relacionados a qual dos seguintes 6 tipos [indicar]: <ul style="list-style-type: none"> • receita • processo • requisitos tecnológicos • planos de teste e monitoramento • embalagem • rotulagem Nota: Caso nenhum acordo com o cliente tenha sido definido, a avaliação N/A é possível.
Especificações/ produtos acabados	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • As seguintes especificações de produtos acabados (mínimo 2) foram revisadas durante a avaliação: [produto/data da última atualização] • A(s) especificação(ões) de produto(s) acabado(s) de marca própria que foram revisadas durante a avaliação foram acordadas com os clientes: [Sim/não]
Especificações/ matérias-primas	4.2.1.3 KO Nº 5:	<ul style="list-style-type: none"> • As seguintes especificações de matérias-primas (no mínimo 5, com base nos riscos identificados, mais poderiam ser necessárias) foram revisadas durante a avaliação: [adicionar material e data da última atualização] • Resumo*
Alegações/ afirmações especiais	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Existem requisitos específicos dos clientes para alegações: [sim/não] / [lista] • Existem exigências específicas dos clientes para que determinados métodos de tratamento ou fabricação sejam excluídos (por exemplo, OGM, irradiação): [sim/não] / [lista] • A empresa utiliza produtos que consistem em, contêm ou são produzidos a partir de OGMs: [sim/não] / [lista]
Desenvolvimento de produto	4.3.2	Resumo*
	4.3.3	Resumo*
Aquisição	4.4.1	Resumo*
	4.4.3	Resumo*
	4.4.4	Resumo*

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Embalagem do produto	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Listar os tipos de materiais de embalagem de contato com alimentos usados para os produtos acabados. [lista]
Localização da fábrica	4.6.1	Resumo*
Leiaute da fábrica e fluxos de processo	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> A ser preenchido somente para locais de abate de animais: [Acrescentar detalhes adicionais se existe um plano de inspeção em vigor para a área de descanso e/ou evisceração para garantir que os animais são adequados ou não para consumo humano.] Se sim: descrição do plano.
Requisitos de construção	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Resumo geral das condições da infraestrutura: condição geral, medidas de controle, monitoramento, risco de contaminação do produto, etc. [Descrição]
Abastecimento de água	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> Origem da água potável/água utilizada: Fonte própria: [Sim/não] Fornecedor de água local: [Sim/não] Laboratório interno: [Sim/não] Laboratório externo: [Sim/não] Frequência das análises da água: [Informação] Análises realizadas: Microbiológicas (parâmetros): [lista] Químicas (parâmetros): [lista]
Ar comprimido e gases	4.9.10.1	Resumo*
Limpeza e desinfecção	4.10.1	Resumo*
	4.10.4	Resumo*
	4.10.5	Resumo*
Gestão de resíduos	4.11.1	Resumo*
Mitigação de risco de material estranho	4.12.1 KO Nº 6:	<ul style="list-style-type: none"> Para controlar e mitigar o risco de contaminação por materiais estranhos, a empresa utiliza os seguintes equipamentos e métodos: [lista de equipamentos e localização]. Para detectores de materiais estranhos não definidos como PCCs, são utilizados os seguintes corpos de teste e com os seguintes tamanhos: <ul style="list-style-type: none"> Ferro: [tamanho ou faixas de tamanho] Não ferroso: [tamanho ou faixas de tamanho] Aço inoxidável: [tamanho ou faixas de tamanho] Outros: [material/tamanho ou gama de tamanhos] Se nenhum equipamento de detecção de materiais estranhos é utilizado, as seguintes medidas de mitigação de risco de contaminação por materiais estranhos estão implementadas: [lista]

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Monitoramento e controle de pragas	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> Fornecedor de serviços externo: [Sim/não] As atividades de monitoramento de pragas são realizadas internamente por colaboradores próprios: [Sim/não] Frequência: [diária, semanal, mensal] As inspeções incluem: [pragas-alvo]. Última inspeção: [data] Os relatórios de inspeção não mostram nenhuma atividade de pragas específica dentro das instalações desde a última auditoria IFS. [ou] <ul style="list-style-type: none"> Os relatórios de inspeção mostram atividades de pragas dentro das instalações desde a última auditoria IFS, com as seguintes ações: [tipo de ação(ões)].
Recebimento e armazenamento de materiais	4.14.1	Resumo*
	4.14.2	Resumo*
	4.14.5	Resumo*
Transporte	4.15.1	Resumo*
Manutenção e reparos	4.16.1	Resumo*
Equipamento	4.17.1	Resumo*
Rastreabilidade	4.18.1 KO Nº 7:	<ul style="list-style-type: none"> Durante a avaliação, o seguinte teste de rastreabilidade foi realizado, conforme iniciado pelo auditor. Origem da amostra do produto: <ul style="list-style-type: none"> Ponto de venda no varejo: [Sim/não] Selecionado no local pelo auditor: [Sim/não] Produto acabado [número do artigo/produto/número do lote/data de validade/data de produção] Com base na amostra de rastreabilidade que foi usada para verificar a rastreabilidade a montante e a jusante (de produtos entregues a matérias-primas e vice-versa), o tempo determinado pôde ser comprovado, incluindo embalagem e balanço de massa: [tempo] As seguintes especificações de ingredientes e materiais de embalagem foram verificadas no âmbito do teste de rastreabilidade: <ul style="list-style-type: none"> [material/data ou versão da especificação] O resultado do teste de rastreabilidade durante a avaliação foi considerado conforme.
	4.18.2	Resumo*
Mitigação de risco de alergênicos	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> Alergênicos existentes no local: [lista] Medidas de mitigação em vigor: [lista]

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Fraude em alimentos	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de matérias-primas/grupos de produtos que foram identificados como de risco na avaliação de vulnerabilidade: [lista] • Critérios que foram selecionados na avaliação de vulnerabilidade: [descrição] • Detalhes da avaliação de vulnerabilidade (datas, responsabilidades, pontos de discussão, etc.):
	4.20.4	Resumo*
Defesa do alimento	4.21.2	Resumo*
Auditorias internas	5.1.1 KO N° 8:	Resumo*
Inspeções do local e fábrica	5.2.1	Resumo*
Validação e controle de processos	5.3.3	Resumo*
Dispositivos de medição e monitoramento	5.4.1	Resumo*
	5.4.2	Resumo*
Monitoramento da verificação de quantidade	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Frequência e metodologia da verificação de quantidade: [descrição] • A empresa usa a marca "e" na embalagem: [Sim/não]
Testes de produtos e monitoramento ambiental	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Internamente: são realizadas as seguintes análises: [parâmetro analítico ou grupo de parâmetros] • Externamente: são realizadas as seguintes análises: [parâmetro analítico ou grupo de parâmetros]
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Lista dos parâmetros do programa de monitoramento ambiental: [lista] • [Preenchimento somente por abatedouros:]. Existem parâmetros definidos de tempo e temperatura pós-abate em relação ao resfriamento ou congelamento de um produto. [parâmetros de tempo - temperatura].
	5.6.3	Resumo*
Liberação de produto	5.7.1	Resumo*

Parte do relatório de auditoria do IFS	Nº do Requisito IFS Food v8	Informação obrigatória a ser adicionada
Gestão de reclamações	5.8.1	Resumo*
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Reclamações sobre produtos (nos últimos 12 meses): • Total: [número] • De consumidores: [número] • De varejistas/clientes: [número] • De autoridades: [número incluindo motivos da reclamação]. • Principais motivos para reclamações de consumidores/varejistas: [listar os 3 principais]. • Reclamações sobre corpos estranhos (nos últimos 12 meses): [número] [tipo de corpo estranho] • Materiais estranhos das reclamações mais frequentes: [listar os 3 principais].
Recolhimento, recall, incidentes	5.9.1 KO 9	<ul style="list-style-type: none"> • Número de recolhimentos realizados desde a última auditoria: [número] • Número de recalls realizados desde a última auditoria: [número] • Causa dos recolhimentos: [descrição] • Tipo de problema de segurança do alimento no caso de recalls: [descrição]
	5.9.2	Resumo*
Gestão de produtos não conformes	5.10.1	Resumo*
Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas	5.11.1	Resumo*
	5.11.3 KO N° 10:	Resumo*
Se aplicável, informações adicionais		
<p>Nota: informação adicional também pode ser dada para requisitos não listados como campo obrigatório ou qualquer outra observação do auditor.</p>		

Resumo *: não é um texto livre, mas um resumo que precisa ser verificado e validado pelo auditor.

Resumo de todos os desvios e não-conformidades encontrados para cada capítulo e requisito:

Nº	Referência	Requisito IFS	Avaliação	Explicação
1	1.1.1			
2	1.1.2			

Resumo de todos os requisitos considerados como não aplicáveis (N/A):

Nº	Referência	Requisito IFS	Avaliação	Explicação
1	1.1.1			
2	1.1.2			

Relatório detalhado de auditoria da IFS:

Nº	Referência	Requisito IFS	Avaliação	Explicação
1	1.1.1			
2	1.1.2			

ANEXO ao Relatório de Auditoria IFS

Lista dos participantes chave:

Participantes na Auditoria					
Nome	Cargo	Reunião de abertura	Avaliação no local	Revisão da documentação	Reunião de encerramento.
Sr. Qualidade	Gerente da qualidade	X	X	X	X
Sr. Gerente	Gerente geral	X			X
Sr. Intérprete	Intérprete	X	X	X	X

Escopos de produtos e tecnologias (baseados no ANEXO 3)

Sistema de pontuação IFS (baseado no gráfico 3, Parte 1)

Pontuação e emissão de certificado (baseada na tabela 6, Parte 1)

ANEXO 11: Certificado IFS

Certificado



Por meio deste o organismo de certificação

Nome do organismo de certificação

sendo um organismo de certificação acreditado pela ISO/IEC 17065 para a Certificação IFS e tendo assinado um acordo com a IFS Management GmbH, confirma que as atividades de processamento de

Nome da empresa auditada

Endereço

(GLN(s) GS1 e, quando aplicável, número da autorização sanitária legal) COID,
(nome e endereço da sede, se aplicável)

para o escopo da auditoria:

(descrições detalhadas do(s) processo(s)/produto(s)),
informação adicional:

Caso existam processos parcialmente terceirizados, a seguinte frase deve ser acrescentada:
"Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados"

descrição das exclusões de produto, se aplicável

caso a empresa realiza atividades adicionais de corretagem, fornecer o status da certificação escrevendo a frase: "A empresa tem atividades próprias de corretagem que são/não são certificadas pelo IFS Broker/outra norma reconhecida pelo GFSI".

Número e nome do(s) escopo(s) do produto, número do(s) escopo(s) da tecnologia
atende os requisitos estabelecidos no

IFS Food versão 8, Abril, 2023

em nível básico/nível superior
e outros documentos normativos associados
com uma pontuação de XX%

Status IFS Star devido à auditoria não anunciada, se aplicável
(símbolo de + estrela a ser incluído próximo ao logotipo do IFS Food)

Número de registro do Certificado:

Data da última auditoria não anunciada (último dia da auditoria):

Se ainda não foi realizada nenhuma Auditoria IFS Food não anunciada para o respectivo COID, o certificado deve indicar o seguinte:

"Última auditoria não anunciada conduzida: N/A"

Data da auditoria (se relevante: inclusive a data da auditoria de acompanhamento):

data da emissão do Certificado

Data de vencimento do certificado (a validade do certificado deve permanecer a mesma a cada ano, conforme descrito no Protocolo de Certificação IFS Food, Parte 1):

Próxima auditoria a ser realizada dentro do período de:

(Auditoria de recertificação entre XX.XX e XX.XX em caso de auditoria anunciada e entre XX.XX e XX.XX em caso de auditoria não anunciada)

Data e local:

nome e assinatura da pessoa responsável
no organismo de certificação

Endereço do organismo de certificação:

Logotipo e/ou nome do organismo
de acreditação e seu número de
registro
nome e endereço do organismo de
certificação



ANEXO 12: Glossário

Ação corretiva	Ação para eliminar a causa de um desvio e/ou não conformidade detectados. Para o plano de ação da Auditoria de Certificação IFS, a ação corretiva deve ser implementada o mais tardar antes da auditoria de recertificação.
Acordo de cliente	Um entendimento negociado e, normalmente, legalmente executável entre um cliente e a empresa.
Água potável	Água própria para consumo humano ou animal (p.ex. para beber, cozinhar e preparar alimentos) que, em princípio, deve estar livre de microrganismos e outros contaminantes que podem colocar em perigo a saúde pública.

Alegação

Qualquer mensagem ou representação, incluindo representação pictórica, gráfica ou simbólica, de qualquer forma (rótulo do produto, embalagem, propaganda, especificações, inserções do produto), que declare, sugira ou implique que o produto tem característica(s) ou efeito(s) específico(s) que não é/são inerente(s) ao produto e/ou que não está/estão geralmente presente(s) em produtos similares.

A seguinte lista de exemplos de características e/ou efeitos específicos não pretende ser exaustiva:

- natureza ou composição (por exemplo, orgânico, "natural", "livre de", "fonte de", "reduzido", etc.),
- padrões de identidade para produtos (por exemplo, produtos de carne, rótulos específicos, etc.),
- origem ou procedência (por exemplo, "fabricado em ...", "produto de ...", DOP (Denominação de Origem Protegida) / IGP (Indicação Geográfica Protegida), etc.),
- métodos de produção/processamento (por exemplo, comércio justo, alegações religiosas, etc.),
- propriedades, estrutura e/ou função específicas relacionadas à redução de riscos para clientes e/ou consumidores (por exemplo, relacionadas à prevenção ou minimização do risco de doenças, prevenção da contaminação por microrganismos deteriorantes ou patogênicos, etc.)
- propriedades, benefícios e/ou efeitos específicos para clientes e/ou consumidores devido ao uso do produto (por exemplo, efeito antienvhecimento em cosméticos, aumento da vida útil de alimentos em embalagens, melhoria ou modificação de uma função fisiológica ou atividade biológica associada à saúde em alimentos, etc.).

As alegações vinculadas ao produto podem ser declaradas somente se:

- O suporte comprobatório está disponível para demonstrar sua precisão, honestidade, justiça e conformidade legal.
- São aprovados para uso pela autoridade relevante, quando aplicável.
- Informação clara e compreensível é fornecida aos usuários (cliente, consumidor e/ou usuário final, conforme aplicável) sobre as características e/ou efeitos específicos declarados em relação ao uso pretendido do produto.

Para a Norma IFS Food:

Somente esquemas de indicação geográfica (de acordo com o Regulamento (UE) N° 1151/2012 e suas emendas) podem ser mencionados no escopo do Certificado IFS Food (por exemplo, DOP (Denominação de Origem Protegida) / IGP (Indicação Geográfica Protegida). Informação adicional pode ser encontrada no capítulo 2.2, Parte 1.

<p>Alergênicos (EUA)</p>	<p>Existem alergênicos principais reconhecidos nos Estados Unidos de acordo com o Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code de 2009, na seção de Definições página 12 e o FASTER Act, 2023.</p> <p>(1) “Principais alergênicos alimentares” significa:</p> <p>(a) Leite, ovo, peixe (como robalo, linguado, bacalhau, incluindo crustáceos, como caranguejo, lagosta ou camarão), nozes (como amêndoas, pecãs ou nozes), trigo, amendoim, gergelim e soja</p> <p>(b) Um ingrediente alimentício que contém proteína derivada de um alimento, conforme especificado no subparágrafo (1) (a) desta definição.</p> <p>(2) “Principais alergênicos alimentares” não inclui:</p> <p>(a) Qualquer óleo altamente refinado derivado de um alimento especificado no subparágrafo (a) desta definição e qualquer ingrediente derivado desse óleo altamente refinado</p> <p>ou</p> <p>(b) Qualquer ingrediente que esteja isento de acordo com o processo de petição ou notificação especificado na Lei de Rotulagem de Alergênicos Alimentares e Proteção ao Consumidor de 2004 (Lei Pública 108-282).</p>
<p>Alergênicos (UE)</p>	<p>Alimentos que causam uma reação adversa mediada por uma resposta imunológica. Os alergênicos definidos são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereais que contêm glúten (ou seja, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades hibridizadas) e produtos derivados • Crustáceos e produtos derivados • Ovos e produtos derivados • Peixes e produtos derivados • Amendoim e produtos derivados • Soja e produtos derivados • Leite e produtos derivados (incluindo lactose) • Nozes, ou seja, amêndoa (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelã (<i>Corylus avellana</i>), noz (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), noz-pecã (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistache (<i>Pistacia vera</i>), noz de macadâmia e noz de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos derivados • Aipo e derivados • Tremoço e produtos derivados • Moluscos e produtos derivados • Mostarda e produtos derivados • Sementes de gergelim e produtos derivados • Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro, expressos como SO₂. <p>Regulamento (UE) N° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho.</p>
<p>Análise de causa raiz</p>	<p>Processo ou procedimento que ajuda a entender as causas iniciais de um problema, a fim de identificar a ação corretiva apropriada que evitará uma recorrência.</p>
<p>Análise de perigos</p>	<p>O processo de coleta e avaliação da informação sobre perigos identificados em matérias-primas e outros ingredientes, no ambiente, no processamento ou no alimento e nas condições que levam à sua presença, para decidir se são ou não perigos significativos.</p>

APPCC	Análise de perigos e pontos críticos de controle: um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a segurança dos alimentos.
Área de produção	Parte do local de produção que inclui: <ul style="list-style-type: none"> • Processos de produção, • Áreas de recebimento, armazenamento e expedição, • Boas práticas de fabricação (BPF), incluindo manutenção, higiene, controle de pragas e atividades de limpeza e desinfecção, • Desenvolvimento de produto, • Laboratório no local, • Instalações de manutenção, • Instalações para o pessoal incluindo sanitárias, • Áreas externas.
Auditoria	Processo para obter informação relevante sobre um objeto de avaliação da conformidade e avaliá-la objetivamente para determinar a amplitude na qual requisitos especificados são cumpridos. Inclui qualquer atividade de avaliação aplicável, como inspeção, teste e auditoria do sistema de gestão.
Auditoria de aprovação	Primeira auditoria testemunha de um auditor após ter sido aprovado nos Exames IFS com o propósito de confirmar competências para aprovação final como um Auditor IFS Food. A auditoria de aprovação deve ser realizada durante uma Auditoria de Certificação IFS Food completa.
Auditoria interna	Processo geral de auditoria, para todas as atividades de uma empresa. Conduzida pela, ou em nome da empresa, para fins internos. Uma auditoria interna é uma atividade independente e objetiva de garantia, que é estruturada de forma a agregar valor e melhorar as operações de uma organização. Ajuda uma organização a atingir seus objetivos, trazendo uma abordagem sistemática e disciplinada para avaliar e melhorar a eficácia dos processos de gestão de riscos, controle e governança.
Auditoria testemunha (pelos organismos de acreditação)	Avaliação do organismo de avaliação da conformidade quando este realiza serviços de avaliação da conformidade no seu escopo de acreditação. Nota: Para as Normas IFS, o organismo de avaliação da conformidade é denominado organismo de certificação

<p>Auditoria testemunha a ser realizada a cada dois (2) anos, para Auditores IFS Food aprovados (auditoria de monitoramento testemunhada)</p>	<p>Cada Auditor IFS Food deve ser avaliado durante uma Auditoria Testemunha completa IFS Food no Local a cada dois (2) anos pelo organismo de certificação, a fim de avaliar suas competências. Esta auditoria pode ser realizada a qualquer momento durante o segundo ano civil após o ano em que a última auditoria testemunha foi realizada. O auditor testemunha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • não deve fazer parte da auditoria (como membro da equipe). • deve ser um Auditor IFS experiente (consulte os requisitos no capítulo 3.2, Parte 3). <p>Não é obrigatório que o auditor seja qualificado para todos os escopos de produtos e de tecnologia da auditoria.</p> <p>O organismo de certificação deve especificar o nome do auditor testemunha na lista de participantes do Relatório da Auditoria IFS e deve ser capaz de fornecer, mediante solicitação, um relatório de testemunho desta auditoria testemunha.</p> <p>A cada segunda vez (cada quatro (4) anos) a auditoria testemunha pode ser substituída por uma auditoria testemunha completa no local durante outra auditoria de uma norma de certificação de segurança de alimentos de processamento pós produção primária reconhecida pela GFSI e acreditada de acordo com a norma ISO/ IEC 17065:2012.</p> <p>Nota 1: No caso de uma equipe de auditoria em que a equipe pode se dividir durante a auditoria (já que ambos os auditores têm escopos de produto e de tecnologia do local de produção), não é possível realizar uma auditoria testemunha, pois o auditor que é testemunhado não realiza uma Auditoria IFS completa.</p> <p>Porém, se a equipe não se dividir, é possível realizar uma auditoria testemunha para o auditor líder, pois será possível testemunhar o auditor durante uma Auditoria IFS completa.</p> <p>Nota 2: Avaliações testemunha de acreditação realizadas por organismos de acreditação são aceitas como uma substituição de uma auditoria testemunha realizada por um observador do organismo de certificação.</p> <p>Nota 3: Auditorias testemunha realizadas pelo Programa de Integridade IFS durante uma Auditoria IFS Food completa também podem ser aceitas.</p>
<p>Autenticidade do alimento</p>	<p>A característica de um alimento em relação à sua origem e/ou processo de fabricação e/ou suas propriedades intrínsecas (p.ex. sensoriais ou químicas).</p>
<p>Avaliação da Sede (para organismos de acreditação)</p>	<p>Avaliação da sede do organismo de avaliação da conformidade.</p> <p>Nota: Nas Normas IFS, o organismo de avaliação da conformidade é denominado organismo de certificação.</p>

<p>Avaliação da vulnerabilidade quanto à fraude em alimentos</p>	<p>Uma forma documentada e sistemática de avaliação de risco para identificar os riscos de uma possível atividade de fraude em alimentos na cadeia de suprimento (inclui todas as matérias-primas, alimentos, materiais de embalagem e processos terceirizados).</p> <p>O método de avaliação de risco pode variar de empresa para empresa, no entanto, a metodologia sistemática para avaliação da vulnerabilidade quanto à fraude em alimentos deve incluir, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A identificação de potenciais atividades de fraude em alimentos, utilizando fontes de dados conhecidas e confiáveis. • A avaliação do nível de risco, tanto do produto como da fonte de suprimento. • A avaliação da necessidade de medidas de controle adicionais. • O desenvolvimento e implementação do plano de mitigação de fraude em alimentos, utilizando os resultados da avaliação da vulnerabilidade. • Uma revisão anual, ou mais frequente, se houver aumento do risco identificado pela mudança nos critérios de risco definidos. <p>Os critérios utilizados para avaliar o nível de risco deveriam ser, por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico de incidentes de fraude no alimento • Fatores econômicos • Facilidade de atividade fraudulenta • Complexidade da cadeia de suprimento • Medidas atualmente implementadas • Confiança no fornecedor.
<p>Avaliação no local</p>	<p>Inspeção e auditoria da área de produção do local, que inclui as seguintes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processos de produção, • Áreas de recebimento, armazenamento e expedição, • Boas práticas de fabricação (BPF), incluindo manutenção, higiene, controle de pragas e atividades de limpeza e desinfecção, • Desenvolvimento de produto, • Laboratório no local, • Instalações de manutenção, • Instalações para o pessoal incluindo sanitárias, • Áreas externas.
<p>Avaliador (para organismos de acreditação)</p>	<p>Pessoa designada por um organismo de acreditação para realizar, sozinho ou como parte de uma equipe de avaliação, uma avaliação de um organismo de avaliação da conformidade.</p> <p>Nota: Nas Normas IFS, o organismo de avaliação da conformidade é denominado organismo de certificação.</p>
<p>Balanço de massa</p>	<p>Teste realizado para medir a quantidade de entrada de ingredientes e saída de produtos acabados durante um teste de rastreabilidade.</p>
<p>Calibração</p>	<p>Conjunto de operações que estabelecem, sob condições especificadas, a relação entre os valores das quantidades indicadas por um instrumento de medição ou sistema de medição, ou valores representados por uma medida material ou um material de referência e os valores correspondentes estabelecidos por padrões.</p>
<p>Cliente</p>	<p>O cliente é uma empresa ou pessoa a quem os produtos são vendidos como produto acabado ou como parte semiacabada do produto acabado.</p>

Contaminação	Introdução ou ocorrência de um contaminante em alimentos ou no ambiente do alimento. Um contaminante pode ser qualquer agente biológico, químico ou físico, material estranho ou quaisquer outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento e que podem comprometer a segurança dos alimentos ou sua adequação. Contaminação também pode significar correlação de embalagens entre si.
Correção	Ação para eliminar um desvio e/ou não conformidade detectados. Para o plano de ação da Auditoria de Certificação IFS, a correção deve ser implementada o mais tardar antes da emissão do certificado.
Cultura de Segurança de Alimentos	<p>Valores, crenças e normas compartilhados que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança de alimentos dentro, através e em toda a organização.</p> <p>Os elementos da cultura de segurança dos alimentos são os elementos da gestão da segurança dos alimentos que a direção de uma empresa pode utilizar para impulsionar a cultura de segurança dos alimentos dentro da empresa.</p> <p>Estes devem incluir, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação sobre políticas e responsabilidades de segurança de alimentos • Treinamento • Feedback dos colaboradores sobre questões relacionadas à segurança de alimentos • Medição de desempenho.
Defesa do alimento	Procedimentos implementados para assegurar a proteção dos alimentos e de sua cadeia de suprimento contra ameaças maliciosas e ideologicamente motivadas.
Desenvolvimento de produto	<p>A criação de produtos com características novas ou diferentes que oferecem benefícios novos ou adicionais ao cliente.</p> <p>O desenvolvimento de produto pode envolver a modificação de um produto existente ou de sua apresentação, ou a formulação de um produto inteiramente novo que satisfaça um cliente recém definido e que busca um nicho de mercado. Para a Norma IFS, os requisitos do capítulo de desenvolvimento de produto se aplicam mesmo que haja apenas uma modificação do produto, uso de novos materiais de embalagem ou modificações nos processos de produção.</p>
Desvio	<p>Para a Norma IFS Food:</p> <p>Não cumprimento de um requisito sem qualquer impacto sobre a segurança de alimentos relacionada a produtos e processos.</p> <p>Desvios são requisitos pontuados com B, C, D e requisito KO pontuado com B.</p>
Direção	Gestão executiva.
Empresa	Qualquer estabelecimento constituído por um ou vários locais de produção nos quais é realizada qualquer etapa da produção e distribuição de alimentos. A empresa pode ter uma ou várias entidades legais registradas e/ou aprovadas pela autoridade competente em nome do operador da empresa de alimentos.

Entidade legal	Uma entidade legal é a sede registrada da empresa de alimentos onde, conforme acordo, o operador da empresa de alimentos mantém seu centro administrativo. A entidade legal geralmente identifica o local onde a organização administrativa da empresa está localizada.
Equipamento	Máquinas, instrumentos, aparelhos, utensílios ou dispositivos utilizados ou destinados a serem utilizados em ou em conexão com a manipulação de alimentos, inclui equipamentos utilizados ou destinados a serem utilizados para limpar e desinfetar instalações ou equipamentos de alimentos.
Esterilização	Tratamento térmico aplicado a um produto na embalagem final (p.ex. autoclave para produtos enlatados), projetado para destruição de patógenos e fabricação de produtos comercialmente estéreis com uma vida de prateleira estendida (longa) em temperatura ambiente . A principal preocupação é a inativação do esporo patogênico mais resistente ao calor, ou seja, <i>C. botulinum</i> .
Estrutura descentralizada	Instalação (p.ex. uma oficina) de propriedade da empresa onde parte(s) dos processos e operações do local de produção são realizadas.
Fichas técnicas de segurança	As fichas técnicas de segurança são instruções de segurança sobre a manipulação de substâncias perigosas, destinam-se principalmente à utilização por usuários profissionais e deve lhes permitir tomar as medidas necessárias quanto à proteção da saúde, da segurança e do ambiente no local de trabalho. As fichas técnicas de segurança podem ser fornecidas impressas ou por via eletrônica, desde que o destinatário disponha dos meios necessários para recebê-las.
Fluxograma	Uma representação sistemática da sequência de etapas ou operações utilizadas na produção ou manufatura de alimentos.
Fórmulas / receitas	Descrição exaustiva da quantidade e qualidade das matérias-primas a serem utilizadas na fabricação dos produtos, conforme requerido nas especificações do cliente. Fórmulas / receitas também podem incluir parâmetros tecnológicos e conhecimentos ("know-how") específicos do processo.
Fraude em alimentos	A substituição intencional, rotulagem enganosa, adulteração ou falsificação de alimentos, de matérias-primas ou materiais de embalagem disponibilizados no mercado para fins de ganhos econômicos. Essa definição também se aplica a processos terceirizados.
Funções-chave	Colaboradores que têm responsabilidades significativas quanto ao desenvolvimento e manutenção da segurança, qualidade, legalidade e autenticidade do produto.
Incidente	Uma situação dentro da cadeia de suprimento onde existem riscos possíveis e/ou confirmados associados à segurança, qualidade, legalidade e autenticidade do alimento; ou qualquer evento de força maior (p.ex. interrupção/rompimento de recursos/serviços críticos, desastres naturais, perdas, situações de emergência, crises, etc.) com impacto direto sobre a entrega de produtos confiáveis.
Ingrediente	Qualquer substância, incluindo aditivos alimentares, utilizada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto acabado, mesmo sob forma modificada.

Inspeção	Exame de um processo/produto, desenho do produto ou instalação e determinação de sua conformidade com requisitos específicos ou, com base em julgamento profissional, com requisitos gerais. A inspeção de um processo inclui a inspeção das características do produto, requisitos do cliente, pessoas, instalações, tecnologias e metodologias.
Inspeção de fábrica (versus auditoria interna)	A inspeção de fábrica abrange assuntos específicos e pode ser realizada por qualquer pessoa apropriada. Isso significa visitas regulares a quaisquer áreas, para quaisquer finalidades, para verificar a conformidade (higiene, controle de pragas, controle de produto, fabricação, perigos de materiais estranhos, controle dos arredores, etc.).
Instalações do pessoal	Áreas dentro de um local, diferentes das áreas de manipulação de alimentos, que são utilizadas pelo pessoal, p.ex. vestiários, sanitários, refeitórios e salas de descanso.
Janela de tempo para a auditoria (auditoria não anunciada)	Período de tempo durante o qual a auditoria não anunciada pode ser realizada. A data de referência para esta janela de tempo é a data de vencimento da auditoria (a data da primeira auditoria de certificação) em um ciclo de auditoria. No Protocolo de Certificação IFS Food (Parte 1), a janela de tempo é de [-16 semanas; + 2 semanas] a partir da data de vencimento da auditoria.
Local de produção ou local	Um estabelecimento em uma localização física específica no qual qualquer estágio de produção e distribuição de alimentos pode ser realizado e onde a Auditoria IFS Food é conduzida. Também pode incluir instalações (por exemplo, oficina ou depósito) de propriedade da empresa onde parte(s) dos processos e operações são realizados.
Localização	Um endereço físico onde o(s) local(is) de produção está(estão) situado(s).
Matéria prima	Um material básico usado para a fabricação de um produto (ingredientes, aditivos, materiais de embalagem, retrabalho).
Materiais de embalagem de contato com alimentos	Materiais que: <ul style="list-style-type: none"> • são destinados a entrar em contato com alimentos ou <ul style="list-style-type: none"> • já estão em contato com alimentos e foram destinados a esse fim ou <ul style="list-style-type: none"> • pode ser esperado que entrem em contato com alimentos ou que transfiram seus constituintes para os alimentos em condições normais ou previsíveis de uso.
Medida de controle	Qualquer ação ou atividade que pode ser usada para prevenir ou eliminar um perigo ou reduzi-lo a um nível aceitável.
Monitoramento	Determinação do status de um sistema, processo, produto, serviço ou atividade. Para medidas de controle definidas para um PCC e outras medidas de controle: o ato de conduzir uma sequência planejada de observações ou medições de parâmetros de controle para avaliar se as medidas de controle definidas para um PCC e outras medidas de controle estão sob controle.

Não conformidade	<p>Para a Norma IFS, não conformidades Maior e pontuação D em um requisito KO são definidas como não conformidades</p> <p>A não conformidade pode ser atribuída em caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • desrespeito à legislação, • questões de segurança de alimentos, • disfunções internas e • questões de clientes.
Número de Localização Global da GS1 (GLN)	<p>O GLN é necessário para identificar claramente o local certificado pela IFS nas comunicações eletrônicas na cadeia de suprimento. É obrigatório para locais localizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dentro do Espaço Econômico Europeu (EEE), • no Reino Unido, • em países que assinaram acordos bilaterais com a União Europeia e considerados integrados ao EEE, como a Suíça. <p>Os GLNs são solicitados no Relatório de Auditoria IFS, no Certificado IFS e na Base de Dados IFS para o(s) local(is) certificado(s).</p>
Número de lote (lot number)	Combinação de dígitos numéricos que são atribuídos a um grupo de produtos fabricados na mesma carga/unidade de produção.
Número do lote (batch number)	Designação impressa em um rótulo que permite rastrear o histórico da produção.
OGM	Organismo geneticamente modificado: um organismo, com exceção dos seres humanos, no qual o material genético foi modificado de outra forma que não a multiplicação natural ou recombinação natural.
Pasteurização	Tratamento térmico projetado para reduzir o número de microrganismos patogênicos e deteriorantes, o qual é consistente com alterações químicas, físicas e sensoriais mínimas do produto (p.ex. processo UHT, pasteurização sob alta pressão). Esta é utilizada em combinação com outros fatores para tornar os alimentos seguros durante um prazo de validade designado (pH, Aw, armazenamento refrigerado).
PCC (Ponto Crítico de Controle)	Uma etapa na qual uma medida ou medidas de controle, essenciais para controlar um perigo significativo, é/são aplicada(s) em um sistema APPCC.
Perigo	Um agente biológico, químico ou físico no alimento, com potencial para causar um efeito adverso à saúde.
Período de blecaute	<p>Período de tempo que pode ser informado pela empresa ao seu organismo de certificação no qual a auditoria não anunciada não pode ser realizada. Isto inclui um máximo de dez (10) dias operacionais quando o local de produção não está disponível para a auditoria (ex. férias coletivas, períodos de manutenção, etc.), bem como períodos sem operação.</p> <p>Nota: Os dez (10) dias operacionais podem ser divididos em um máximo de três (3) períodos. Estes, juntamente com os períodos sem operação, devem ser informados ao organismo de certificação quando a empresa se registra para a auditoria não anunciada. O organismo de certificação decidirá se o caráter não anunciado da auditoria é cumprido.</p>
Períodos não operacionais	Períodos nos quais as linhas de produção não estão operando, p.ex. trabalho de manutenção planejado, feriados, parada planejada da empresa para férias, etc.

Plano APPCC	Documentação ou conjunto de documentos, preparados de acordo com os princípios da APPCC para garantir o controle de perigos significativos na empresa fabricante de alimentos.
Plano de mitigação de fraude em alimentos	Um processo que define os requisitos sobre quando, onde e como mitigar atividades fraudulentas, identificadas por uma avaliação de vulnerabilidade de fraude em alimentos. O plano resultante definirá as medidas e verificações que devem estar em vigor para eficazmente mitigar os riscos identificados. As medidas de controle que devem ser colocadas em prática podem variar de acordo com a natureza: <ul style="list-style-type: none"> • da fraude no alimento (substituição, rotulagem incorreta, adulteração ou falsificação) • da metodologia de detecção • do tipo de vigilância (inspeção, auditoria, analítica, certificação de produto) • da fonte das matérias-primas e materiais de embalagem.
Prestador de serviços	Organização que presta serviços a outra empresa, por exemplo, transporte, armazenamento, controle de separação de pedidos, limpeza e desinfecção, etc.
Processos parcialmente terceirizados	Etapa(s) ou parte(s) do processo de produção realizados fora do local por um terceiro, em nome do local de produção com certificado IFS. Para a Norma IFS, embalagem primária e rotulagem também são consideradas como etapas de produção: se realizadas por terceiros, devem ser consideradas como processos parcialmente terceirizados.
Produto	Resultado de um processo ou atividades para transformar entradas em saídas. Inclui embalagem.
Produto de marca do cliente	Um produto fabricado pelo local de produção e vendido sob o nome da marca de seu cliente (p.ex. marca própria).
Produtos comercializados (Traded products)	Produtos fabricados, embalados e rotulados por e sob um nome de empresa diferente da empresa que está sendo certificada IFS Food e que não são produtos de marca do cliente.
Produtos sazonais	Produtos que são processados em uma época específica do ano, ou processos que são utilizados em uma época específica do ano, para a obtenção de produtos novos/diferentes daqueles processados durante todo o ano.
Produtos totalmente terceirizados	Produtos que são fabricados, embalados e rotulados sob marca da própria empresa ou marca do cliente por uma empresa diferente da empresa sendo auditada..
Programa de instrução	Um programa definido e estruturado de modo a fornecer instruções claras e concisas aos colaboradores para atender aos objetivos da segurança de alimentos e qualidade.
Programa de Integridade	Programa implementado pela IFS para: <ul style="list-style-type: none"> • Monitorar, como ações preventivas, o desempenho dos auditores e dos órgãos de certificação, bem como das empresas auditadas, • Gerenciar, como ações corretivas, quaisquer reclamações endereçadas à IFS.

Rastreabilidade	Capacidade de rastrear e seguir um alimento, um alimento para animais, um animal para produção de alimentos ou substância que se destina a ser, ou que se espera que seja incorporada em/a um alimento ou alimento para animais, em todas as fases de produção e distribuição.
Recall de produto	Qualquer medida que vise a devolução de um produto perigoso já fornecido ou disponibilizado aos consumidores pelo fabricante ou distribuidor.
Recolhimento de produto	Qualquer medida que visa prevenir a distribuição, exibição e oferta de um produto fora das especificações e/ou de um produto que pode ser perigoso para o consumidor.
Recursos	Estoque ou suprimento de dinheiro, materiais, equipe e outros ativos que podem ser utilizados pela empresa para funcionar de forma eficaz e continuamente atingir objetivos.
Retirada (do Certificado IFS Food)	Aplica-se quando não se pretende nem é possível restabelecer exatamente o mesmo certificado (com o mesmo número de emissão, a mesma validade, etc.). Exemplos: <ul style="list-style-type: none"> • Quando qualquer informação indicar que os produtos/processos podem não mais atender aos requisitos do sistema de certificação, especialmente no caso de não conformidade(s) identificada(s) durante a auditoria (auditoria principal ou de acompanhamento) ou quando o acesso for negado (exceto por motivo de força maior). • No caso da produção ter sido interrompida e transferida para um novo local. • Em caso de cancelamento do contrato de certificação (entre o organismo de certificação e a empresa).
Retrabalho	O processo de reutilização de alimentos, ingredientes, matérias-primas ou materiais de embalagem.
Revisor	Pessoa do organismo de certificação responsável por avaliar os Relatórios da Auditoria IFS antes que uma decisão de certificação é tomada. Um Revisor IFS é um Auditor IFS Food ou um Revisor IFS Puro. As atividades do Revisor IFS incluem, no mínimo: <ul style="list-style-type: none"> • Verificar a consistência geral dos Relatórios da Auditoria IFS. • Verificar se os Relatórios da Auditoria IFS são adequadamente completados (p.ex. campos obrigatórios, etc.). • Se as constatações estão bem descritas e em concordância com a avaliação. • Verificar se as correções e ações corretivas bem como os prazos para implementação propostos pela empresa avaliada foram validados pelo auditor (ou por representante do organismo de certificação) e são relevantes. A revisão deve ser documentada.
Risco	Uma função da probabilidade de um efeito adverso à saúde e da severidade desse efeito, consequente de (um) perigo(s) no alimento.
Roupa de proteção	Roupas fornecidas pela empresa (que inclui calçados e luvas) que são usadas pelos colaboradores, terceiros e visitantes para proteger os alimentos de contaminação.

Sistema	<p>Conjunto de elementos inter-relacionados ou que interagem. Um sistema é uma procedimento de ação planejado e estruturado de maneira sustentável. Dependendo de sua complexidade, a documentação é recomendada. Um sistema inclui: documentação, descrição do procedimento, controle/monitoramento, ação corretiva, plano do local.</p>
Suspensão (do Certificado IFS Food)	<p>Aplica-se quando a intenção é restabelecer exatamente o mesmo certificado (com o mesmo número de emissão, a mesma validade, etc.) caso a suspensão seja levantada.</p> <p>Exemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No caso de investigações pendentes por parte do organismo de certificação, após um incidente de segurança de alimentos ou outro evento • Para os certificados de todas as empresas vinculadas a uma sede/gestão central, quando uma não conformidade é emitida durante a auditoria da sede/gestão central • Em caso de não pagamento da auditoria atual pela empresa auditada.
Terceiro	<p>Uma empresa ou pessoa que é contratada pela empresa para a realização de trabalhos para o local.</p>
Validação	<p>Confirmação, por meio do fornecimento de evidência objetiva, de que os requisitos para uma utilização ou aplicação específica pretendida, foram atendidos. A validação das medidas de controle definidas para os PCCs e outras medidas de controle consiste em obter evidências de que uma medida de controle ou uma combinação de medidas de controle, se adequadamente implementada, é capaz de controlar o perigo em relação a um resultado específico.</p> <p>Nota: Para planos APPCC pré-existentes, procedimentos de verificação continuamente conduzidos e documentados podem atuar como parte da evidência de validação.</p>
Verificação	<p>Confirmação, por meio do fornecimento de evidência objetiva, que requisitos especificados foram atendidos.</p> <p>Aplicação de métodos, procedimentos, testes e outras avaliações, em adição ao monitoramento, para determinar se uma medida de controle está ou tem sido operada conforme pretendido.</p>

A IFS publica informações, opiniões e boletins de acordo com seu melhor conhecimento, porém não pode assumir qualquer responsabilidade por qualquer erros, omissões ou informações possivelmente errôneas em suas publicações, especialmente neste documento.

O proprietário do presente documento é:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

Diretor Geral: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-Nº: DE278799213

Banco: Berliner Sparkasse
Numero IBAN: DE96 1005 0000 0190 0297 65
Codigo BIC-/Swift: BE LA DE BE

© IFS, publicado pela primeira vez em abril 2023, reeditado em março 2024

Todos os direitos reservados. Todas as publicações são protegidas pelas leis internacionais de direitos autorais. Sem o consentimento expresso e escrito do proprietário do documento, qualquer tipo de uso não autorizado esta proibido e sujeito a ação legal. Isso também se aplica à reprodução fotocopiada, à inclusão em uma base de dados/software ou reprodução em CD-Rom.

Nenhuma tradução pode ser feita sem a permissão oficial concedida pelo proprietário do documento.

A versão em inglês é o documento original e de referência.

Os Documentos IFS estão disponíveis on-line via:

www.ifs-certification.com

