

IFS Global Markets Food

Programa de desenvolvimento para avaliação da conformidade de produto e processo em relação à segurança de alimentos e qualidade



VERSÃO 3

JANEIRO 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

IFS Representative CEE Marek Marzec
IFS Representative Poland Beata Studzińska-
Marciniak
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefone: +48 888787440
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

ESPAÑA

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 Global Markets Food

Programa de desenvolvimento para avaliação da conformidade de produto e processo em relação à segurança de alimentos e qualidade

VERSÃO 3

JANEIRO 2023

PORTUGUÊS

Agradecimentos

A IFS gostaria de agradecer a todos os participantes que ajudaram com suas contribuições para desenvolver a terceira versão do Programa IFS Global Markets Food.

A IFS agradece aos membros do Grupo de Trabalho de Revisão IFS Global Markets, o IFS Comitê Técnico Internacional e os IFS Grupos de Trabalho Nacionais associados na França, Alemanha, Itália, Espanha e Polônia.

Membros do Comitê Técnico Internacional da IFS

Alberto Peiro	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 Cash and Carry S.p.A., Itália
Cristina Diez	Palacios Alimentacion, 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 GL Business Assurance Italia S.r.l., Itália
Stefan Follmann	KFC Europe, Alemanha
Ute Pieper	METRO AG, Alemanha

Membros do Grupo de Trabalho de Revisão do IFS Global Markets

EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, Alemanha
Kaufland Stiftung & Co. KG, Alemanha
METRO AG, Alemanha
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Alemanha
Grupo Carrefour Brasil, Brasil
BRF S.A, Brasil
QIMA/WQS, Brasil
Consum S. Coop. Comunidad Valenciana, Espanha
Sidras Zelaia, País Basco
Migros Ticaret A.Ş, Turquia
Coop Genossenschaft, Suíça
Wirtschaftskammer Österreich / Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Áustria
METRO Italia, Itália
Almacenes Éxito, Colômbia
Servicios de Gestión Integral SAS - SGI. Colômbia
Ahold Delhaize, Holanda
Żabka Polska, Polónia

Equipe IFS

Chryssa Dimitriadis
Joao Stein

Director of Standard Management
IFS Global Markets Program Manager

Como parte do processo de revisão do programa, avaliações de teste foram realizadas para o IFS Global Markets Food versão 3. A IFS gostaria de agradecer às empresas envolvidas, partes interessadas e organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação por seu apoio e comprometimento.

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	O Programa IFS Global Markets Food	12
0.3	Benefícios do Programa IFS Global Markets Food	13
0.4	Revisão do Programa IFS Global Markets Food	14

PARTE 1

Protocolo de Avaliação IFS Global Markets Food

0	Propósito e conteúdo	18
1	Etapas no Programa IFS Global Markets Food	18
2	Processo de Avaliação do Programa IFS Global Markets Food	20
2.1	Introdução à abordagem baseada no produto e processo (APP)	21
2.2	Antes da Avaliação IFS Global Markets Food	21
2.2.1	Acordos contratuais com um organismo de certificação/ prestador de serviços de avaliação	22
2.2.2	Notificações para o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação	22
2.2.3	Idioma da Avaliação IFS Global Markets Food	23
2.3	Escopo e realização da Avaliação IFS Global Markets Food	23
2.3.1	Abrangência da Avaliação IFS Global Markets Food	23
2.3.2	Requisitos relacionados ao escopo e à realização da Avaliação IFS Global Markets Food	23
2.3.3	Processos terceirizados e o escopo da Avaliação IFS Global Markets Food	25
2.4	Diferentes tipos de locais de produção	26
2.5	Tipos de avaliações	27
2.5.1	Autoavaliação	27
2.5.2	Pré-avaliação	27
2.5.3	Avaliação inicial	27
2.5.4	Avaliação da renovação	28
2.5.5	Avaliação de acompanhamento	29
2.5.6	Avaliação de extensão	30
2.6	Opções de Avaliação IFS Global Markets Food	31
2.6.1	Avaliação anunciada	31
2.6.2	Avaliação não anunciada	31
2.7	Planejando uma Avaliação IFS Global Markets Food	32
2.7.1	Elaborando o cronograma da avaliação	32
2.7.2	Duração de uma avaliação	33

3	Realização da Avaliação IFS Global Markets Food	34
3.1	Avaliação de acordo com o nível definido	34
3.1.1	Avaliação no nível básico ou nível básico + APPCC	34
3.1.2	Avaliação no nível intermediário	34
3.2	Sistema de Pontuação IFS Global Markets	35
4	Ações pós-avaliação	36
4.1	Plano de ação	36
4.1.1	Complementação do plano de ação pela empresa	37
4.1.2	Validação do plano de ação	37
4.2	Relatório de avaliação	38
4.2.1	Revisão do relatório	38
4.3	Emissão da carta de confirmação	39
4.3.1	Pontuação e condições para a emissão de um relatório de avaliação e de uma carta de confirmação	41
4.3.1.1	Gestão específica do processo de avaliação no caso de uma (1) ou várias não-conformidades Maior e/ou pontuação < 75%	46
4.3.2	Prazo para Avaliação IFS Global Markets	47
4.4	Ciclo da avaliação	47
4.4.1	Informações sobre as condições de retirada/suspensão da carta de confirmação	48
4.5	Distribuição e armazenamento do relatório da avaliação	49
5	Procedimentos e monitoramento de garantia da qualidade	49
5.1	Procedimentos de garantia da qualidade baseados em reclamações	49
5.2	Monitoramento da garantia da qualidade para melhoria contínua	50
6	Logotipos IFS	50

PARTE 2

Lista dos Requisitos da Avaliação IFS Global Markets Food

0	Esclarecimentos gerais	54
1	Governança e comprometimento	55
1.1	Estrutura corporativa e responsabilidade da direção	55
2	Gestão da segurança de alimentos e qualidade	64
2.1	Gestão da qualidade	64
2.1.1	Gestão de documentação	64
2.1.2	Registros e informações documentadas	66
2.2	Gestão da segurança de alimentos	68
2.2.1	Plano APPCC	68
2.3	Análise APPCC	69
3	Gestão de recursos	79
3.1	Recursos humanos	79
3.2	Higiene pessoal	81
3.3	Treinamento e instrução	86
3.4	Instalações de pessoal	89
4	Processos operacionais	92
4.1	Foco no cliente e acordos contratuais	92
4.2	Especificações e fórmulas	94
4.2.1	Especificações	94
4.2.2	Fórmulas / receitas	98
4.3	Desenvolvimento de produto / modificação do produto / modificação dos processos de produção	98
4.4	Aquisição	100
4.5	Embalagem do produto	104
4.6	Localização da fábrica	107
4.7	Área externa da fábrica	107
4.8	Leiaute da fábrica e fluxos de processo	108
4.9	Instalações de produção e armazenamento	110
4.9.1	Requisitos de construção	110
4.9.2	Paredes	110
4.9.3	Pisos	111
4.9.4	Tetos/ estruturas superiores	112
4.9.5	Janelas e outras aberturas	112
4.9.6	Portas e portões	113
4.9.7	Iluminação	113
4.9.8	Ar condicionado / ventilação	113
4.9.9	Água	115
4.10	Limpeza e desinfecção	118
4.11	Gestão de resíduos	123
4.12	Mitigação de riscos de materiais estranhos e químicos	125
4.13	Monitoramento e controle de pragas	129
4.14	Recebimento e armazenamento de materiais	133

4.15	Transporte	135
4.16	Manutenção e reparos	137
4.17	Equipamento	140
4.18	Rastreabilidade	141
4.19	Mitigação de riscos de alergênicos	145
4.20	Fraude em alimentos	148
4.21	Defesa dos alimentos	149
5	Medidas, análises e melhorias	153
5.1	Inspeções do local e fábrica	153
5.2	Controle do processo	154
5.3	Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento	154
5.4	Monitoramento do controle de quantidade	156
5.5	Testes de produtos e monitoramento ambiental	158
5.6	Liberação de produto	160
5.7	Gestão de reclamações de autoridades e clientes	161
5.8	Gestão de recall de produtos, recolhimento de produtos e incidentes	163
5.9	Gestão de produtos não conformes	168
5.10	Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas	170

PARTE 3

Requisitos para organismos de certificação, prestadores de serviços de avaliação e avaliadores

0	Introdução	174
1	Requisitos para organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação	174
1.1	Organismos de certificação	174
1.2	Prestadores de serviços de avaliação	174
1.3	Procedimento de alegação e reclamações do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação	175
1.4	Decisão de aprovação e emissão da carta de confirmação	175
1.5	Transferência de avaliações	176
1.6	Responsabilidades dos organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação em relação ao IFS Global Markets Food	176
2	Requisitos para Avaliadores IFS Global Markets Food	177
2.1	Requisitos gerais	177
2.2	Requisitos para Avaliadores IFS Global Markets Food	178
2.2.1	Requisitos dos avaliadores para aplicação inicial	178
2.2.2	Requisitos para Auditores IFS já aprovados	179
2.3	Considerações sobre aplicação	179
2.4	Manutenção das competências e qualificação do avaliador	180

PARTE 4

Relatório, o Software IFS e a Base de Dados IFS

0	Introdução	184
1	Relatório	184
1.1	Requisitos mínimos para o Relatório de Avaliação IFS Global Markets Food: visão geral da avaliação (Anexo 8)	184
1.2	Requisitos mínimos para o Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: conteúdo principal (Anexo 9)	186
1.3	O plano de ação (Anexo 7)	186
1.4	Requisitos mínimos para a Carta de Confirmação IFS (Anexo 10)	186
1.4.1	Código QR na Carta de Confirmação IFS	187
2	O Software IFS	188
3	A Base de Dados IFS (www.ifs-certification.com)	188

ANEXOS

ANEXO 1:	Aplicação dos checklists	192
ANEXO 2:	Visão geral dos níveis básico (ou básico + APPCC) e intermediário	193
ANEXO 3:	Processo de avaliação	195
ANEXO 4:	Escopos de produtos e de tecnologia	196
ANEXO 5:	Fluxograma para gestão de uma (1) não conformidade Maior em requisito de nível básico e/ou em requisito de nível intermediário e uma pontuação total $\geq 75\%$ no respectivo nível	199
ANEXO 6:	Fluxograma para gestão de várias não conformidades Maior e/ou pontuação total $<75\%$	200
ANEXO 7:	Plano de ação	201
ANEXO 8:	Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: visão geral da avaliação	202
ANEXO 9:	Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: conteúdo principal	205
ANEXO 10:	Carta de Confirmação IFS Global Markets Food	210
ANEXO 11:	Glossário	211

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) elaboraram em conjunto uma norma de segurança dos alimentos e qualidade para possibilitar a auditoria de fornecedores de alimentos. A auditoria proporcionava uma abordagem uniforme voltada para os 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, sendo uma empresa pertencente à FCD e HDE. Esta 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 e Programas IFS aplicam-se à uma variedade de operações e atividades no setor de alimentos e em setores não alimentares. Todas as Normas e Programas IFS seguem uma abordagem baseada em risco, o que permite aos usuários flexibilidade para implementar os requisitos em seus negócios baseando-se nos riscos específicos relacionados aos seus produtos e processos.

A ênfase principal das Normas e Programas IFS está em criar confiança nos produtos e processos, o que significa que a segurança, qualidade, legalidade, autenticidade e conformidade com requisitos específicos dos clientes são garantidos por meio de uma avaliação no local, revisão da documentação e inspeção.

A IFS começou com a publicação da Norma IFS Food e, em seguida, desenvolveu mais normas como IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale/Cash and Carry, IFS PACsecure, IFS Household and Personal Care Products (HPC) e os programas de desenvolvimento IFS Global Markets Food, IFS Global Markets Logistics, IFS Global Markets HPC e IFS Global Markets PACSecure. O IFS Global Markets Food é um programa pertencente ao guarda-chuva da marca IFS (International Featured Standards).

Será possível realizar Avaliações IFS Global Markets Food v3 a partir de 1º de julho de 2023. A partir de 1º de outubro de 2023, a versão 3 de IFS Global Markets Food será obrigatória.

0.2 O Programa IFS Global Markets Food

É sabido que o tamanho da empresa, o acesso e a aplicação dos conhecimentos técnicos, as dificuldades em relação a recursos econômicos e financeiros, a natureza do trabalho e outros fatores de mercado, podem constituir desafios para a implementação de um sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade robusto e/ou possível de ser certificado e que permita o acesso ao mercado ao longo de cadeias de suprimento formais, nas quais as exigências de acesso normalmente são elevadas.

Ao acompanhar as necessidades de empresas em desenvolvimento e do mercado pela definição de um programa de base alinhado à iniciativa Global Markets do GFSI, a IFS decidiu elaborar uma abordagem passo a passo padronizada, voluntária e não acreditada denominada IFS Global Markets, que foca na construção de capacidade, implementação e avaliação.

O Programa IFS Global Markets Food endereça pequenos fabricantes de alimentos ou fabricantes de alimentos de diferentes tamanhos com potencial para alcançar a Certificação IFS. O Programa possibilita que iniciem e/ou gradualmente avancem em direção a uma gestão da segurança de alimentos e qualidade otimizada por meio da introdução de uma abordagem baseada em risco, de produto e processo e de melhoria contínua. Além de auxiliar as empresas em desenvolvimento mencionadas quanto ao fornecimento de produtos seguros e de alta qualidade, o IFS Global Markets Food também apoia e simplifica a implementação das etapas para a certificação de acordo com a Norma IFS Food, para as empresas que desejam obter tal certificação.

O Programa IFS Global Markets Food endereça segurança de alimentos, qualidade, legalidade, autenticidade e requisitos relacionados à clientes de forma estruturada em diferentes níveis. Adicionalmente, a atual terceira versão foi alinhada com a estrutura da Norma IFS Food.

0.3 Benefícios do Programa IFS Global Markets Food

O Programa IFS Global Markets Food combina o checklist, com o Protocolo de Avaliação IFS, e requisitos básicos para os organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação e avaliadores, bem como um relatório de avaliação padronizado. Além disso, o Software IFS e a Base de Dados IFS asseguram que todos os relatórios de avaliação sejam estruturados da mesma forma e carregados na Base de Dados IFS, onde todo varejista e fabricante que apoia o Programa IFS Global Markets pode acompanhar o desenvolvimento de cada fornecedor.

As principais vantagens do Programa IFS Global Markets Food são:

- endereçar pequenos fabricantes de alimentos ou fabricantes de alimentos de diferentes tamanhos, com o potencial para alcançar a Certificação IFS, para que desenvolvam sua gestão da segurança de alimentos e qualidade utilizando um programa de desenvolvimento gradual.
- auxiliar essas empresas com uma estrutura de referência para a construção de capacidade e implementação que, além disso, abrange um Protocolo de Avaliação IFS Global Markets padronizado.
- permitir a aplicação flexível da abordagem gradual em relação ao tempo, ponto de partida e alcance do nível final.
- introduzir gradualmente a abordagem baseada em risco e de produto e processo como ponto de partida para um sistema de gestão da segurança de alimentos e qualidade abrangente, robusto e/ou possível de ser certificado.
- oferecer uma abordagem sistemática e comparável para facilitar e auxiliar as empresas dispostas a alcançar a certificação de acordo com a Norma IFS Food em um prazo definido.
- estabelecer um sistema de avaliação uniforme, consistente e diferenciado.
- fornecer uma abordagem para o processo de melhoria contínua alinhado com o Sistema de Pontuação IFS Global Markets.
- trabalhar com organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação e avaliadores qualificados.
- assegurar a comparabilidade e transparência ao longo de toda a cadeia de suprimento.
- facilitar o acesso ao mercados e criar aceitação mútua ao longo da cadeia de suprimento.

0.4 Revisão do Programa IFS Global Markets Food

A Equipe Técnica IFS e seus grupos de trabalho precisam demonstrar o controle sobre o conteúdo e a qualidade do Programa IFS Global Markets Food. Isso inclui revisões com frequências regulares para garantir a conformidade com todos os requisitos relevantes. Os membros dos grupos de trabalho representam todas as partes interessadas envolvidas no processo de avaliação: varejistas, organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação, indústrias alimentícias, bem como prestadores de serviços. Além da revisão com frequências regulares, o principal objetivo do grupo de trabalho é o de compartilhar experiências práticas, revisar alterações, endereçar necessidades de esclarecimento ou alinhamentos do Programa IFS Global Markets Food, discutir os requisitos do relatório de avaliação e decidir sobre as necessidades de treinamento.

PARTE 1

0	Propósito e conteúdo	18
1	Etapas no Programa IFS Global Markets Food	18
2	Processo de Avaliação do Programa IFS Global Markets Food	20
3	Realização da Avaliação IFS Global Markets Food	34
4	Ações pós-avaliação	36
5	Procedimentos e monitoramento de garantia da qualidade	49
6	Logotipos IFS	50



PARTE 1

Protocolo de Avaliação IFS Global Markets Food

0 Propósito e conteúdo

Este protocolo de avaliação descreve os requisitos específicos para as organizações envolvidas com Avaliações do Programa IFS Global Markets Food. Este também fornece uma orientação para a avaliação dos requisitos de nível básico e intermediário, auxiliando ainda quanto ao procedimento necessário para empresas que desejam obter a certificação completa na IFS Food.

O objetivo do protocolo é definir os critérios a serem seguidos por um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação ao realizar avaliações de acordo com os Requisitos do Programa IFS Global Markets Food, assim como avaliações de produto e processo. Este também detalha os procedimentos a serem observados pelas empresas que estão sendo avaliadas e esclarece a lógica de avaliá-los.

Os Requisitos IFS para o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação e avaliadores são descritos na Parte 3 deste documento.

1 Etapas no Programa IFS Global Markets Food

O IFS Global Markets Food aplica-se a fabricantes de produtos alimentícios e somente pode ser utilizado para empresas processadoras de alimentos e/ou empresas que embalam produtos alimentícios a granel.

O protocolo deve ser usado como orientação ao usuário em relação às seguintes fases principais do Programa IFS Global Markets Food (as opções possíveis para aplicar os checklists estão indicadas no Anexo 1):

(0) Autoavaliação ou pré-avaliação

Uma autoavaliação ou pré-avaliação voluntária de acordo com o checklist de nível básico ou intermediário é realizada para avaliar e definir o status e o nível de entrada do local no programa e para preparar o local para sua Avaliação IFS Global Markets Food inicial. Sujeito ao resultado da pré ou auto-avaliação (e/ou acordos com parceiros de negócios, quando aplicáveis), o local deveria começar seja pela avaliação de nível básico ou de nível intermediário.

(1) Avaliação por organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação – nível básico ou nível básico + APPCC

Uma avaliação não acreditada do local é realizada de acordo com os requisitos especificados no checklist de nível básico. Os requisitos neste nível abrangem aproximadamente 45% dos elementos chave da Norma IFS Food. Uma visão geral dos requisitos que foram incluídos no nível básico encontra-se no Anexo 2.

A fim de já atender a exigências de legislação da UE nos requisitos de nível básico ou quando exigido por parceiros de negócios, os requisitos de APPCC do nível intermediário podem ser deslocados para o checklist do nível básico. Este checklist combinado é denominado nível básico + APPCC e seus requisitos abrangem aproximadamente 55% dos elementos chave da Norma IFS Food. Uma visão geral dos requisitos que foram deslocados do nível intermediário para o nível básico + APPCC encontra-se no Anexo 2.

(2) Avaliação por organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação – nível intermediário:

Uma avaliação não acreditada do local é realizada de acordo com o checklist de nível intermediário que inclui todos os requisitos do nível básico. Os respectivos requisitos (requisitos do checklist do nível básico e do nível intermediário) neste nível abrangem aproximadamente 70% dos elementos chave da Norma IFS Food. Uma visão geral dos requisitos que foram incluídos no nível intermediário encontra-se no Anexo 2.

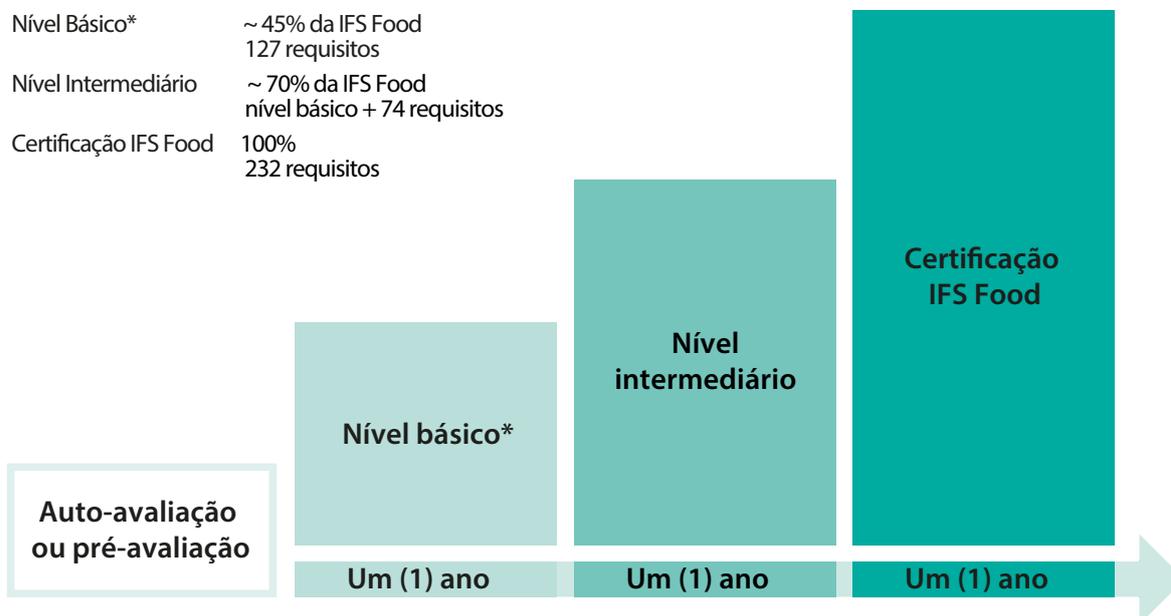
(3) Certificação de acordo com a Norma IFS Food por um organismo de certificação:

Uma certificação oficial acreditada é executada de acordo com a Norma IFS Food.

Nota: Quando solicitado, requisitos adicionais do parceiro de negócios podem ser incluídos e avaliados em conjunto com os Requisitos IFS Global Markets Food v3, possibilitando a emissão de um Relatório de Avaliação IFS Global Markets Food do Parceiro e de uma carta de confirmação correspondente.

Como os Programas IFS Global Markets são orientados para melhoria contínua, a duração de cada nível não deveria exceder um (1) ano conforme delineado na Imagem 1, a menos que exista um acordo/requisito individual diferente com parceiros de negócios ou existam metas de desenvolvimento diferentes. As empresas avaliadas deveriam ser orientadas a atingir os requisitos da Norma IFS Food num prazo máximo de 3 (três) anos. O desempenho do local e os riscos relacionados aos produtos e ao processo deveriam ser considerados quando exceções são concedidas.

Imagem 1. O processo gradual e tempos esperados do IFS Global Markets Food



*18 requisitos APPCC podem ser deslocados do nível intermediário, que, em conjunto com os requisitos do nível básico cobrem aproximadamente 55% da Norma IFS Food.

Nota: No caso do prazo definido ou acordado ser inferior a um ano para cada nível, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve auxiliar as empresas quanto à expectativa e à preparação da avaliação.

Qualquer local que inicie novas operações ou que mude para um novo Nível IFS Global Markets Food deve garantir que todos os Requisitos IFS possam ser avaliados no período em que a avaliação inicial/de renovação seja realizada. Antes de serem avaliadas, recomenda-se que as empresas IFS Global Markets tenham um histórico mínimo de 3 (três) meses de operação e documentação registrada abrangente no respectivo nível implementado.

Independentemente do período definido, uma nova Avaliação IFS Global Markets Food (nova inicial, renovação, acompanhamento e extensão) deve ser realizada não antes de seis (6) semanas após a data da última avaliação.

2 Processo de Avaliação do Programa IFS Global Markets Food

O Programa IFS Global Markets Food (aplicável a empresas processadoras de alimentos ou que embalam alimentos a granel) destina-se a desenvolver e avaliar fabricantes de produtos alimentícios de marcas de varejistas e atacadistas e outros fabricantes de produtos alimentícios (p.ex. fornecedores de indústrias). Uma visão geral do processo de Avaliação do IFS Global Markets Food está delineada no Anexo 3.

2.1 Introdução à abordagem baseada no produto e processo (APP)

O objetivo da Avaliação IFS é avaliar se as atividades de processamento de um fabricante são capazes de produzir produtos que são seguros, legais e que estão em conformidade com especificações de clientes. Portanto, além de uma abordagem introdutória baseada em risco, a Avaliação IFS Global Markets Food é uma avaliação de produto e processo, na qual o avaliador desafia a empresa sob avaliação em relação ao checklist (Parte 2) por meio da amostragem do produto e de uma trilha de avaliação, para determinar o nível de conformidade dos processos e produtos.

A abordagem produto e processo (APP) implica na avaliação da conformidade com especificações relacionadas ao cliente bem como a conformidade legal dos produtos considerando o país de produção e países de destino. Isso garante o desenvolvimento de produtos de alta qualidade por meio de processos funcionando correspondentemente.

Para garantir a APP, as Avaliações IFS Global Markets Food são sempre específicas a um local de produção. Além disso, todos os produtos e processos do local relevante devem ser incluídos no escopo da avaliação.

Durante a Avaliação IFS Global Markets Food o avaliador deve coletar evidências objetivas para avaliar a conformidade com os Requisitos da Avaliação IFS Global Markets Food (consulte o Checklist da Avaliação IFS Global Markets Food Parte 2).

2.2 Antes da Avaliação IFS Global Markets Food

As empresas devem se preparar com boa antecedência para uma Avaliação IFS Global Markets Food. Antes de iniciar o processo de avaliação, o local deve ler a versão atual do Programa IFS Global Markets Food, que pode ser baixado gratuitamente do site da IFS. Requisitos específicos adicionais podem ser fornecidos pelo parceiro de negócios ou via organismo de certificação/prestado de serviços de avaliação.

Para avaliar e definir o status e o nível de entrada do local no programa e preparar o local para sua Avaliação IFS Global Markets Food inicial, uma autoavaliação ou pré-avaliação voluntária pode ser realizada. A intenção é permitir que o local execute um processo de análise de lacunas e elabore um plano de desenvolvimento ou de ação correspondente.

Para se submeter a uma Avaliação IFS Global Markets Food nível básico ou intermediário, a empresa deve nomear um organismo de certificação ou prestador de serviços de avaliação com os correspondentes avaliadores que atendam aos critérios da Parte 3 deste programa. Uma lista de todos os organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação que possuem um contrato válido com a IFS Management GmbH está disponível por país no site da IFS (www.ifs-certification.com).

Portanto, a empresa deve garantir que os seguintes itens sejam endereçados:

2.2.1 Acordos contratuais com um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

Deve existir um acordo de avaliação individual entre a empresa avaliada e o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, detalhando, no mínimo, o escopo e o nível da avaliação, a data da avaliação, os detalhes da duração, do relatório (incluindo a sua revisão) e da carta de confirmação. Em geral, o acordo deve ser adicionalmente estabelecido para:

- autorizar o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação a avaliar e inspecionar produtos, processos, documentos, elementos de gestão, sistemas, instalações, locais de fabricação e práticas da parte avaliada.
- autorizar o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação a carregar o relatório da avaliação na Base de Dados IFS.
- fazer uma referência clara sobre as informações de garantia de qualidade do Programa IFS Global Markets Food (consulte a Parte 1, capítulo 5).
- mencionar que as informações sobre o local e seus colaboradores são armazenadas na Base de Dados IFS alinhadas com o Regulamento Geral de Proteção de Dados.

O escopo da Avaliação deve ser acordado entre ambas as partes antes da realização da Avaliação. É responsabilidade do local avaliado ter uma comunicação adequada e fornecer ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação as informações relativas às atividades detalhadas do local (p.ex. produtos e processos abrangidos pelo escopo da Avaliação IFS Global Markets Food, estruturas descentralizadas, processos e produtos terceirizados, produtos exportados (incluindo os diferentes países de destino para os quais os produtos são vendidos), qualquer solicitação de exclusão em circunstâncias excepcionais, histórico de avaliação relevante em caso de alteração do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, etc.).

2.2.2 Notificações para o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

Durante o ciclo de avaliação o local de produção deve assegurar que o organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação seja informado em tempo hábil sobre quaisquer modificações que possam afetar a capacidade do local de produção em cumprir os requisitos de avaliação (p.ex. recall, alertas sobre produtos, mudanças na organização e gestão, 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 do IFS Global Markets Food (Parte 2), no requisito 1.1.3, algumas situações específicas exigem que a notificação para o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação seja realizada dentro de três (3) dias úteis.

Depois de receber tal informação dos locais (limitada às três (3) situações específicas que exigem uma notificação pelo local de produção no prazo de três (3) dias úteis), é responsabilidade do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação investigar cada situação e decidir qualquer ação que afete o status da Avaliação IFS Global Markets.

Evidência do resultado da investigação deve estar disponível mediante solicitação.

2.2.3 Idioma da Avaliação IFS Global Markets Food

A avaliação deve ser realizada preferencialmente no idioma de trabalho do local de produção. O idioma do relatório de avaliação deve ser acordado com o parceiro de negócios, quando aplicável.

2.3 Escopo e realização da Avaliação IFS Global Markets Food

2.3.1 Abrangência da Avaliação IFS Global Markets Food

O Programa IFS Global Markets Food somente pode ser aplicado quando um produto é “processado” ou quando existe um perigo de contaminação do produto proveniente da embalagem primária.

Portanto, o Programa IFS Global Markets Food não se aplica às seguintes atividades:

- importação (escritórios, p.ex. empresas típicas de comercialização/broker).
- transporte, armazenamento e distribuição.
- trading (p.ex. produtos totalmente terceirizados).
- qualquer atividade de processamento de materiais de embalagem que possa ser realizada pelo local de processamento de alimentos.

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

2.3.2 Requisitos relacionados ao escopo e à realização da Avaliação IFS Global Markets Food

Os seguintes requisitos de escopo devem ser considerados em relação à realização da Avaliação IFS Global Markets Food:

- a- A IFS fornece escopos de produto e de tecnologia para definir o escopo de avaliação do local de produção. A seleção do(s) escopo(s) de produto depende dos produtos acabados fabricados no local de produção. Todos os escopos aplicáveis devem ser indicados no Relatório de Avaliação e Carta de Confirmação IFS Global Markets Food. O escopo da avaliação deve indicar os escopos de produto e de tecnologia avaliados conforme estabelecido no Anexo 4.

Exemplo: Para uma empresa que produz sorvete, basicamente, o escopo da avaliação deve fazer referência ao escopo de produto 4 (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, mais escopos tecnológicos podem ser adicionados ou deletados.

- b- o nível planejado e o escopo da avaliação definidos devem ser claramente e unânime declarados no contrato entre o organismo de avaliação e a empresa a ser avaliada. O nível atingido e o escopo da avaliação devem ser declarados no relatório da avaliação e na carta de confirmação de forma clara e inequívoca.

- c- o escopo da avaliação deve incluir todas as atividades do local de produção, incluindo todas as linhas de produção e todos os produtos fabricados pelo local de produção (tanto produtos de marca do cliente como produtos com a marca da própria empresa).
- d- o escopo da avaliação notificado pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve ser adicionalmente revisado e confirmado pelo avaliador durante a reunião de abertura da avaliação. Se, durante a reunião de abertura, o avaliador identificar divergências quanto ao escopo, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve ser devidamente informado.
- e- o cronograma e as atividades a serem realizadas durante a avaliação devem ser revistos e acordados no início da avaliação. Além disso, estas atividades podem ser modificadas seguindo uma avaliação de riscos efetuada pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação (por exemplo, se uma outra atividade interferir com a atividade abrangida pelo escopo da avaliação).
- f- a avaliação deve ser realizada quando os produtos do escopo de avaliação definido estiverem sendo processados e/ou embalados e as linhas de produção devem estar operando durante a Avaliação IFS Global Markets Food.

Se algumas linhas de produção não estiverem operando durante a Avaliação IFS Global Markets e os escopos dos produtos e/ou escopos de tecnologia e/ou plano APPCC (especialmente os PCCs) forem diferentes daqueles em operação, duas (2) opções são possíveis:

- a(s) linha(s) de produção pode(m) ser colocadas em funcionamento mais tarde durante a Avaliação e será(ão) incluída(s) no escopo da avaliação “principal”.
 - a(s) linha(s) de produção não pode(m) ser colocadas em funcionamento mais tarde e uma avaliação de extensão deve ser realizada. Para mais informações sobre a avaliação de extensão, consulte capítulo 2.5, tipos de avaliações, Parte 1.
- g- 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: se a empresa decide excluir produtos específicos do escopo da avaliação, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação poderá aceitar esta sob as seguintes condições específicas:
- o organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação deve usar o documento de apoio IFS Global Markets: Orientações de Exclusão/ Diagrama Decisório como referência para exclusão de produtos do escopo da avaliação e para confirmar se uma exclusão é possível.
 - os produtos não podem ser de marca do cliente.
 - a decisão deve ser justificada e documentada pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação e especificada tanto no relatório de avaliação como na carta de confirmação.
 - durante a avaliação o avaliador deve verificar se as exclusões definidas são relevantes e se estão de acordo com as informações do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.

h- a avaliação é sempre específica do local e relativa às atividades de processamento ali executadas. Estruturas descentralizadas pertencentes ao mesmo local de produção devem ser avaliadas e incluídas no escopo da avaliação. Uma estrutura descentralizada é uma instalação (por exemplo uma oficina) pertencente à empresa onde parte(s) do(s) processo(s) e operações do local de produção é(são) realizado(s). Quando a avaliação do local de produção for insuficiente para obter uma visão completa dos processos da empresa, então todas as demais instalações relevantes também devem ser incluídas no escopo da avaliação. O escopo e detalhes completos devem ser documentados na visão geral da avaliação do relatório de avaliação.

2.3.3 Processos terceirizados e o escopo da Avaliação IFS Global Markets Food

a) Processos parcialmente terceirizados

Quando o local avaliado terceirizou partes do processo de produção, o controle sobre esses processos deve ser garantido.

Os requisitos referentes a processos parcialmente terceirizados aplicam-se tanto a produtos de marca do cliente como a produtos com marca da própria empresa.

Os seguintes requisitos devem ser aplicados quando uma empresa tiver processos parcialmente terceirizados:

- o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve ser plenamente informado sobre tais disposições.
- o avaliador deve verificar se todos os processos parcialmente terceirizados estão identificados e se são controlados pela empresa. Deve ser aplicada a verificação da documentação correspondente.
- os requisitos 4.4.1 (nível básico) e 4.4.5 (nível intermediário) se aplicam e devem ser avaliados durante a Avaliação IFS Global Markets Food considerando os elementos da guia, a fim de avaliar se o local de produção garante o controle sobre esses processos. Se requisitos relativos a processos parcialmente terceirizados não forem cumpridos, isto pode acarretar em um desvio ou em uma não conformidade para o local de produção avaliado.
- no relatório de avaliação do local de produção avaliado (visão geral da avaliação): deve ser fornecida uma descrição dos processos parcialmente terceirizados (incluindo respectivo status de avaliação ou de certificação do terceiro, quando aplicável / se houver: ou seja, se o terceiro designado for avaliado/certificado de acordo com a IFS ou outros esquemas de segurança de alimentos reconhecidos pelo GFSI. Se o terceiro designado for avaliado de acordo com o IFS Global Markets ou certificado em IFS Food, seu COID também poderá ser mencionado.
- na carta de confirmação do local de produção avaliado a seguinte frase deve ser incluída abaixo da descrição dos produtos e processos do escopo da avaliação: **“Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados”**.

Nota 1: Atividades de armazenamento e / ou transporte executadas por empresa terceirizada não são considerados como processos parcialmente terceirizados e devem ser avaliados como prestadores de serviços conforme os capítulos relevantes da lista de requisitos do Programa IFS Global Markets Food (4.4, 4.14 e 4.15 e respectivos requisitos).

Nota 2: Para a IFS, a diferença entre uma matéria-prima e um produto proveniente de um processo parcialmente terceirizado baseia-se na posse:

- Uma matéria-prima é adquirida de um fornecedor (sem posse e responsabilidade legal anterior) e processada (adicionalmente) pelo local de produção avaliado de acordo com IFS Global Markets Food.
- Um produto de um processo parcialmente terceirizado sempre pertence ao local de produção avaliado de acordo com IFS Global Markets Food.

Para a definição de processos parcialmente terceirizados, consulte o Glossário.

b) Produtos totalmente terceirizados e produtos comercializados

Produtos totalmente terceirizados e produtos comercializados não são, por natureza, cobertos pelo escopo da Avaliação IFS Global Markets Food. Devem ser incluídas as seguintes informações:

- no relatório de avaliação do local avaliado (visão geral da avaliação): uma descrição dos produtos totalmente terceirizados e comercializados.

Para a definição de produtos totalmente terceirizados e comercializados, consulte o Glossário.

2.4 Diferentes tipos de locais de produção

A Avaliação IFS é específica ao local de produção: um local de produção está sujeito a uma avaliação e uma carta de confirmação.

Geralmente, a maioria das empresas avaliadas de acordo com IFS Global Markets são conhecidas como local único de produção.

a) local único de produção

Um local único de produção é um local que não tem um gerenciamento centralizado exercido por uma sede/gestão central, possui uma única entidade legal, e não tem estruturas descentralizadas. Esses locais devem passar por uma avaliação, ter um COID, um relatório e uma carta de confirmação. No entanto, dependendo de seu tamanho e natureza, algumas empresas IFS Global Markets também podem ser consideradas como:

b) locais de produção multi-localizados

c) local de produção com múltiplas entidades legais:

d) local de produção com estrutura(s) descentralizada(s) – ver capítulo 2.3.2 Parte 1.

Para apoiar os organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação para orientar melhor as empresas e gerenciar os diferentes tipos de locais de produção para as Avaliações IFS Global Markets Food, quando aplicável, orientações adicionais podem ser encontradas nos Documentos de Apoio da Avaliação IFS Global Markets.

Além disso, as respectivas definições podem ser encontradas no Glossário.

2.5 Tipos de avaliações

Devem ser realizados diferentes tipos de avaliações dependendo do status de avaliação e ciclo de produção do local.

Uma Avaliação IFS Global Markets Food sempre deve ser realizada no local (avaliações totalmente remotas não são permitidas) e durante dias úteis consecutivos, para ambas as opções de avaliação: anunciadas e não anunciadas.

2.5.1 Autoavaliação

Uma autoavaliação voluntária é conduzida pelo local de produção de acordo com o checklist de nível básico ou intermediário para definir seu status, decidir sobre o nível de entrada no programa e preparar as empresas para sua Avaliação IFS Global Markets Food inicial.

2.5.2 Pré-avaliação

Uma pré-avaliação voluntária é conduzida com o apoio de um consultor independente ou de um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, de acordo com o checklist de nível básico ou intermediário para definir seu status, decidir sobre o nível de entrada no programa e preparar o local de produção para sua Avaliação IFS Global Markets Food inicial.

O avaliador que realiza a pré-avaliação deve ser diferente do avaliador que realiza a avaliação inicial. A pré-avaliação não pode ser carregada na Base de Dados IFS.

2.5.3 Avaliação inicial

Uma avaliação não acreditada e programada do local de produção é realizada de acordo com o checklist de nível básico ou intermediário por um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.

a) primeira avaliação inicial

A primeira avaliação inicial é a real primeira Avaliação IFS Global Markets Food de um local de produção, durante a qual todos os requisitos do checklist do IFS Global Markets Food de acordo com o respectivo nível definido, devem ser avaliados pelo avaliador (incluindo requisitos adicionais de parceiro de negócios, quando aplicável). Este tipo de avaliação só é aplicável quando não há histórico anterior disponível de Avaliação IFS Global Markets Food.

b) nova avaliação inicial

A "nova" avaliação inicial IFS Global Markets Food é realizada:

- após uma interrupção do ciclo de avaliação (consulte o capítulo 4.4, Parte 1).
- após uma avaliação não aprovada devido a uma ou mais não conformidade(s) Maior ou a uma pontuação total <75 %, o que significa nenhuma aprovação em qualquer nível no respectivo ciclo de avaliação atual.
- após uma avaliação de acompanhamento não aprovada.
- após uma avaliação de extensão não aprovada.

Nota 1: No caso de uma nova avaliação inicial, aplica-se o seguinte:

O relatório da avaliação e o plano de ação da Avaliação IFS Global Markets Food anterior devem ser revisados pelo avaliador para verificar a implementação e a eficácia das correções e ações corretivas. Isso se aplica mesmo que outro organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação tenha emitido o relatório de avaliação.

Por exemplo, se na nova avaliação inicial atual ainda existirem desvios da avaliação anterior ou se as pontuações forem mais baixas, o avaliador deve avaliar a situação de acordo com o capítulo 5.10 do checklist da avaliação, Parte 2.

Nota 2: Se uma Avaliação Inicial IFS Global Markets Food é reprovada, ela não poderá ser considerada uma pré-avaliação.

2.5.4 Avaliação da renovação

Uma avaliação não acreditada e programada do local de produção, realizada de acordo com o checklist de nível básico ou intermediário por um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, após uma avaliação inicial dentro do ciclo de avaliação relevante.

Para manter a aprovação conforme IFS Global Markets Food, o local de produção deve ser avaliado todo ano.

A avaliação de renovação é a avaliação realizada para renovar a Avaliação IFS Global Markets Food existente. O período no qual uma avaliação de renovação deve ser realizada é mostrado na carta de confirmação e a avaliação deve ser realizada durante esse período para manter a aprovação conforme IFS Global Markets Food.

É responsabilidade do local de produção renovar sua avaliação em tempo hábil (ou solicitada pelo parceiro de negócios quando aplicável). Nesse sentido, todas as empresas com avaliação IFS Global Markets recebem um lembrete da Base de Dados IFS três (3) meses antes da carta de confirmação expirar.

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

Uma avaliação de renovação é uma avaliação completa do local de produção, durante a qual todos os requisitos do checklist do IFS Global Markets Food devem ser avaliados pelo avaliador (incluindo requisitos adicionais do parceiro de negócios, quando aplicável), de acordo com o respectivo nível definido.

Nota 1: O avaliador deve revisar o relatório e o plano de ação da Avaliação IFS Global Markets Food anterior para verificar a implementação e eficácia das correções e ações corretivas. Isso se aplica mesmo que outro organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação tenha emitido o relatório de avaliação.

Se o local de produção mudar de organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, o local de produção deverá atualizar essas informações na Base de Dados IFS e informar seu novo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação para que o avaliador possa verificar o plano de ação da avaliação anterior.

Se, na avaliação de renovação atual, ainda houver desvios da avaliação anterior, ou se as pontuações forem mais baixas, o avaliador deve avaliar a situação de acordo com o capítulo 5.10 do checklist de avaliação, Parte 2. O vínculo entre duas (2) avaliações consecutivas garante um processo de melhoria contínua.

2.5.5 Avaliação de acompanhamento

Uma avaliação de acompanhamento é requerida na situação específica em que o resultado da avaliação inicial ou de renovação não permitiu que uma carta de confirmação fosse emitida devido a uma (1) não conformidade Maior no nível básico e/ou intermediário e pontuação total $\geq 75\%$ no(s) respectivo(s) nível(eis).

Exemplo: Quando um local de produção é avaliado no nível intermediário e foi avaliado com uma pontuação Maior em um requisito de nível básico e, além disso, uma pontuação Maior em um requisito de nível intermediário e tendo pontuação total $\geq 75\%$ em ambos os níveis, uma avaliação de acompanhamento é possível considerando ambas as pontuações Maior, máximo uma Maior em cada nível – (consulte a tabela 3, Parte 1).

A avaliação de acompanhamento foca a implementação de correções e ações corretivas para resolver a não conformidade Maior no(s) respectivo(s) nível(eis) e deve cumprir as seguintes regras:

Considerações sobre as avaliações de acompanhamento:

- deve ser realizada no local, sempre anunciada.
- se existir uma carta de confirmação válida, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve avaliar, com base no nível em que a pontuação Maior foi atribuída e no status da carta de confirmação vigente, se esta deve ser retirada, e, se necessário, isto deve ser feito no prazo de (2) dias úteis.
- o local de produção deve ter implementado as correções e ações corretivas mencionadas no plano de ação para a respectiva não conformidade Maior, antes de solicitar a avaliação de acompanhamento.
- de maneira geral, a avaliação de acompanhamento deve ser realizada pelo mesmo avaliador que realizou a avaliação principal (inicial ou de renovação). Durante a avaliação de acompanhamento, o avaliador deve verificar se as correções e as ações corretivas foram implementadas de forma eficaz para resolver a não conformidade Maior.
- a avaliação de acompanhamento deve ser realizada não antes de seis (6) semanas e no máximo até seis (6) meses após a avaliação principal. Se esse prazo não for cumprido ou se o local de produção decidir não realizar uma avaliação de acompanhamento, deve ser realizada uma nova avaliação inicial completa (quando a(s) não conformidade(s) Maior, impactar(em) o resultado de ambos os níveis, básico e intermediário) ou uma nova avaliação completa deve ser realizada, se a continuidade de conformidade for desejada no caso da avaliação em nível intermediário (quando a não conformidade Maior impacta somente os resultados do nível intermediário).

Resultados possíveis da avaliação de acompanhamento:

Se a avaliação de acompanhamento for bem-sucedida:

- a não conformidade Maior no requisito do respectivo nível **foi resolvida** pelo local de produção, portanto, o resultado é considerado positivo.

- nesse caso, o local foi aprovado no respectivo nível do IFS Global Marktes. Informações específicas devem ser fornecidas no relatório da avaliação (consulte Parte 4) e o relatório atualizado e a carta de confirmação (no respectivo nível aprovado) devem ser carregados na Base de Dados IFS.
- a validade da carta de confirmação permanece no ciclo da avaliação, conforme descrito no capítulo 4.4, Parte 1.

Se a avaliação de acompanhamento for reprovada:

- a não conformidade Maior, no respectivo nível **ainda não foi resolvida** pelo local de produção, portanto, o resultado é considerado como reprovado.
- o local não foi aprovado no respectivo nível da Avaliação IFS Global Markets e uma avaliação inicial completa (quando a(s) não conformidade(s) Maior, impactar(em) o resultado de ambos os níveis, básico e intermediário) ou uma nova avaliação completa se a continuidade de conformidade for desejada no caso da avaliação em nível intermediário (quando a não conformidade Maior impacta somente os resultados do nível intermediário), pode ser programada não antes de seis (6) semanas após a avaliação de acompanhamento.

Nota 1: Quando a não conformidade Maior tiver sido pontuada em requisito do parceiro de negócios, o parceiro deve confirmar se uma avaliação de acompanhamento é necessária.

Um fluxograma detalhado com todas as etapas pode ser encontrado no Anexo 5.

2.5.6 Avaliação de extensão

Uma avaliação de extensão é uma avaliação adicional para ampliar o escopo de avaliação atual. Este tipo de avaliação deve ser sempre anunciada e realizada no local. Além disso, esta deve ser efetuada durante o período de validade da carta de confirmação existente, nas seguintes situações:

- se algumas linhas de produção não estavam em funcionamento durante a avaliação principal, envolvendo escopos de produtos e/ou escopos de tecnologia e/ou plano APPCC (especialmente os PCCs) diferentes daqueles avaliados durante a avaliação inicial/de renovação.
- no caso de produtos sazonais, que não puderam ser avaliados por não estarem em produção durante a avaliação principal. Haverá uma avaliação principal e uma avaliação de extensão durante o ano seguinte de modo a cobrir todos os produtos e processos. A avaliação principal deve sempre ser executada quando a etapa de processamento mais perigosa estiver sendo realizada.
- se ocorrerem mudanças significativas no processo de produção e/ou em seu ambiente entre as duas (2) avaliações. Isso se aplica, por exemplo, quando foram introduzidos novos processos ou produtos diferentes daqueles incluídos no escopo da carta de confirmação vigentes. Neste caso aplicam-se as seguintes regras:
 - o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação decide, baseado numa avaliação de risco, se uma avaliação de extensão é necessária.
 - A avaliação de riscos deve ser baseada em riscos de higiene e segurança e deve ser documentada.

Deve ser considerado o que segue:

- o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação é responsável por determinar os requisitos relevantes a serem avaliados e a respectiva duração da avaliação.

- as condições para aprovação na avaliação de extensão são as mesmas da avaliação inicial ou de renovação, mas seu foco será somente sobre os requisitos específicos que foram avaliados.
- a pontuação da avaliação original não deve ser mudada.

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

- a avaliação da extensão foi bem-sucedida e deve ser aplicado o que segue:
 - a carta de confirmação deve ser atualizada com o novo escopo e deve manter a mesma data de validade da carta de confirmação da avaliação principal.
 - a carta de confirmação atualizada e o relatório de avaliação de extensão devem ser carregados na Base de Dados IFS.
- a avaliação da extensão é considerada reprovada nas seguintes situações:
 - no caso de uma (1) ou mais de uma não conformidade Maior no respectivo nível.

Quando a avaliação da extensão for reprovada, aplicam-se as seguintes consequências:

- a avaliação completa (incluindo a avaliação principal) foi reprovada no(s) respectivo(s) nível(is) e
- o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve avaliar, baseado no nível no qual a(s) pontuação(ções) Maior foi(foram) aplicada(s) e no status da carta de confirmação vigente, se esta deve ser retirada.

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

2.6 Opções de Avaliação IFS Global Markets Food

2.6.1 Avaliação anunciada

Normalmente as Avaliações IFS Global Markets Food são realizadas anunciadas no respectivo nível definido (básico ou intermediário). A avaliação anunciada é realizada em horário e data acordados entre o local de produção e o organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação selecionado e deve ser realizada em dias úteis consecutivos.

Uma avaliação de renovação anunciada deve ser agendada o mais cedo **oito (8) semanas antes da data de vencimento da Avaliação e o mais tardar duas (2) semanas** após a data de vencimento da avaliação (data de aniversário da avaliação inicial).

Planejando a avaliação anunciada: O primeiro dia da avaliação deve ser registrado na Base de Dados IFS pelo organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação por meio da função diário, pelo **menos duas (2) semanas (14 dias corridos)** antes do primeiro dia da avaliação, quando se trata de avaliação anunciada.

2.6.2 Avaliação não anunciada

A avaliação não anunciada para Avaliações IFS Global Markets Food é uma opção voluntária, possível somente para empresas avaliadas no nível intermediário, como uma oportunidade para desafiar a abordagem de melhoria contínua (por exemplo, quando as empresas permanecem em mais de um ciclo de avaliação no nível intermediário).

Não se aplica a:

- empresas avaliadas somente em nível básico (a única possibilidade de indicar uma avaliação não anunciada para o nível básico na carta de confirmação será nos casos em que foi executada uma avaliação não anunciada no nível intermediário e o resultado foi uma aprovação somente para o nível básico).
- primeira Avaliação IFS Global Markets Food inicial
- nem a avaliações de extensão e acompanhamento.

A opção de avaliação não anunciada pode ser realizada quando uma empresa decide isto voluntariamente ou quando há acordos com seus parceiros de negócios. Aplicam-se as seguintes condições:

- o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve informar e acordar previamente as condições sobre a avaliação não anunciada (incluindo o(s) nome(s) da(s) pessoa(s) a ser(em) contactada(s) no local de produção, condições de acesso do avaliador e períodos de blecaute).
- a avaliação deve ser realizada dentro de uma janela de tempo de **[-16 semanas antes da data de vencimento da avaliação; + duas (2) semanas após a data de vencimento da avaliação]** e deve ser realizada sem notificação prévia da data, para garantir o caráter não anunciado da avaliação. A avaliação deve ser realizada em dias úteis consecutivos.
- o relatório de avaliação e a carta de confirmação devem informar que a avaliação foi realizada não anunciada.

Planejando a avaliação não anunciada: O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve ser notificado pelo local sobre o registro para esta avaliação, **o mais tardar, quatro (4) semanas** antes do início da janela de tempo para a avaliação (para permitir que o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação registre a avaliação na Base de Dados IFS).

2.7 Planejando uma Avaliação IFS Global Markets Food

2.7.1 Elaborando o cronograma da avaliação

O organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação deve fornecer ao local de produção, o cronograma da avaliação no qual devem ser indicados a duração e atividades.

O cronograma da avaliação deve:

- incluir os devidos detalhes dos escopos da avaliação.
- especificar a complexidade da avaliação, os produtos ou gamas de produtos do local de produção e requisitos adicionais do cliente (se existentes) que devem ser avaliados.
- ser suficientemente flexível para responder a quaisquer eventos não esperados que possam surgir durante a avaliação no local.
- levar em consideração a revisão do relatório de avaliação e do plano de ação da avaliação anterior, independentemente da data em que a avaliação anterior foi realizada.
- caso mais de um avaliador realize a avaliação, as respectivas partes na avaliação também devem ser descritas.

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

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

2.7.2 Duração de uma avaliação

Uma avaliação do(s) checklist(s) completo(s) deveria(m), tipicamente, durar de quatro (4) a oito (8) horas, de acordo com o respectivo nível definido, no entanto, dependendo do tamanho, natureza e complexidade do local de produção e/ou das necessidades do parceiro de negócios, tempo adicional deve ser considerado.

Os organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação devem dispor de um sistema adequado para estimar o tempo necessário para uma avaliação. Vários fatores, detalhados no contrato entre o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação e o local de produção avaliado, desempenham um papel na determinação do tempo necessário para uma avaliação abrangente. Estes podem incluir:

- o tamanho, a idade e a natureza do local (número de prédios, linhas, etc.).
- complexidade dos processos de produção.
- o escopo da avaliação (refere-se aos escopos do produto e da tecnologia; número de produtos ou gama de produtos etc.).
- número total de colaboradores (ou seja, número máximo total de colaboradores no local, incluindo colaboradores de meio período, colaboradores de turnos, temporários, pessoal administrativo, etc.) considerando o número total máximo de colaboradores durante um ano.
- o número de desvios e não conformidades da avaliação anterior.

Considerações adicionais para a duração da avaliação:

- a duração mínima da avaliação é de quatro (4) horas para o nível básico e seis (6) horas para o nível intermediário. Uma redução de duas (2) horas é possível no nível intermediário quando devidamente decidido, justificado e documentado pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação (p.ex. para empresas pequenas).
- pelo menos 50% do tempo da duração total deve ser destinado à avaliação no local (nas áreas de produção do local de produção) de modo a permitir tempo suficiente ao avaliador para avaliar produtos e processos de forma abrangente. Isso pode ser reduzido a 1/3 se devidamente justificado (p.ex. se o local tiver processos simples; quando por exemplo, são necessárias mais verificações de documentos no nível intermediário, devido à complexidade dos processos, etc.).
- tempo adicional será necessário caso nem tudo relacionado ao escopo de avaliação definido tenha sido avaliado durante a duração planejada para a avaliação.
- em adição à duração estimada da avaliação, a preparação da avaliação e a elaboração do relatório de avaliação deveriam, tipicamente, adicionar no mínimo duas (2) a três (3) horas.

3 Realização da Avaliação IFS Global Markets Food

A avaliação deve ser realizada baseada nos seguintes passos:

- reunião de abertura.
- avaliação dos elementos de gestão da segurança dos alimentos e qualidade existentes e do plano de ação anterior (se aplicável).
- avaliação no local.
- revisão da documentação e registros e inspeção (baseado no nível de documentação exigido em cada nível).
- conclusões finais obtidas a partir da avaliação.
- reunião de encerramento.

A avaliação deve ser realizada quando os produtos incluídos no escopo da avaliação estão sendo processados e as linhas de produção devem estar em operação durante a avaliação.

Todos os requisitos do checklist do IFS Global Markets Food devem ser avaliados com base no nível definido, conforme abaixo.

3.1 Avaliação de acordo com o nível definido

Avaliações IFS Global Markets Food podem ser realizadas de acordo com o Anexo 1, Parte 1, conforme o respectivo nível definido:

3.1.1 Avaliação no nível básico ou nível básico + APPCC

O avaliador realizará uma avaliação não acreditada em relação ao checklist do nível básico ou checklist do nível básico + APPCC.

Caso tenha sido realizada uma avaliação conforme o nível básico + APPCC, a Base de Dados IFS apresentará ambos os resultados de forma separada. O resultado do nível básico + APPCC é calculado a partir de uma combinação de todos os requisitos básicos e requisitos adicionais APPCC (deslocados do nível intermediário).

3.1.2 Avaliação no nível intermediário

O avaliador realizará uma avaliação não acreditada de acordo com o checklist do nível intermediário (que inclui todos os requisitos do nível básico).

Além disso:

- o local de produção deve auxiliar e cooperar com o avaliador durante as Avaliações IFS Global Markets Food.
- durante a avaliação o avaliador deve fazer anotações detalhadas em relação à todas as avaliações de acordo com o Programa IFS Global Markets Food. Estas configuram a base para o relatório da avaliação.
- se aplicável, questões e requisitos específicos do parceiro de negócios podem ser avaliados.

- durante a reunião de encerramento, o avaliador deve apresentar e discutir com local de produção os desvios e (todas) as não conformidades que foram identificadas durante a avaliação.

Nota: Como base para mais informações de apoio de modo à orientar o desempenho do avaliador, consulte o documento IFS Good Assessment Practices Guideline.

3.2 Sistema de Pontuação IFS Global Markets

Para determinar se a conformidade com um Requisito IFS Global Markets Food foi atendida, o avaliador deve avaliar todos os requisitos do checklist de avaliação (Parte 2) de acordo com o respectivo nível definido (que pode incluir requisitos específicos de parceiro de negócios).

O Sistema de Pontuação IFS Global Markets abrange uma escala de pontuação baseada no nível de conformidade do requisito, desde a conformidade total até um desvio e/ou não conformidade.

No Programa IFS Global Markets Food existem cinco (5) possibilidades de pontuação e a opção de não aplicável. Pontos são atribuídos para cada requisito de acordo com a seguinte tabela (Tabela 1):

Tabela 1: Sistema de Pontuação IFS Global Markets

Resultado	Explicação	Pontos
A	Cumprimento total. (Conformidade total com o requisito/implementação perfeita)	20 pontos
B (desvio)	Conformidade quase total (Conformidade quase total com o requisito, mas foi constatado um pequeno desvio/espço para pequenas melhorias)	15 pontos
C (desvio)	Parte do requisito não está implementado. (Parte do requisito não foi implementada / implementação básica, funciona no dia-a-dia, mas muitos tópicos de melhoria)	5 pontos
D (desvio)	O requisito não está implementado. (A implementação não é suficiente ou não foi feita)	0 pontos
Maior (não conformidade)	Uma não conformidade Maior pode ser atribuída a qualquer requisito. Razões para pontuação Maior são: <ul style="list-style-type: none"> • Existe uma falha substancial no atendimento aos requisitos do programa, o que inclui, mas não se limita a 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 10% do total de pontos possíveis; a carta de confirmação não pode ser emitida.
N/A Não aplicável	O requisito não se aplica. N/A pode ser aplicado a qualquer requisito. O avaliador deve fornecer uma explicação no relatório.	Não incluído no cálculo da pontuação total

Se existirem requisitos específicos para parceiros de negócios, o checklist correspondente deve ser adicionalmente pontuado.

Se o avaliador constatar uma ou mais não conformidade(s) Maior e se esta for uma avaliação de renovação e a(s) não conformidade(s) Maior impacta(m) o resultado atual e válido em seu respectivo nível, a Carta de Confirmação IFS Global Markets vigente deve ser retirada de acordo com as seguintes regras:

- esta deve ser retirada da Base de Dados IFS pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação o mais rapidamente possível e, o mais tardar, dentro de dois (2) dias úteis a contar do último dia de avaliação.
- o organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação deve providenciar explicações em inglês sobre os motivos da retirada da carta de confirmação vigente, incluindo o número do requisito envolvido na não conformidade. 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 as explicações sobre a(s) não conformidade(s) identificada(s)) da Base de Dados IFS, informando que a carta de confirmação foi retirada.

No caso de mais de uma não conformidade ter sido identificada em qualquer nível (portanto, uma avaliação de acompanhamento não é possível), uma nova avaliação inicial completa (quando as não conformidades Maior impactam os resultados tanto do nível básico como intermediário) ou uma nova avaliação completa no caso de uma avaliação de nível intermediário (quando as não conformidades Maior impactam somente os resultados do nível intermediário) deve ser programada não antes de seis (6) semanas após a avaliação reprovada, se for desejada a continuidade de conformidade com o Programa IFS Global Markets Food. Mais informações sobre avaliações reprovadas podem ser encontradas no capítulo 4.3.1.1, Parte 1.

O avaliador deve fornecer explicações no relatório de avaliação em relação ao sistema de pontuação para:

- requisitos definidos como campos obrigatórios, mesmo que os requisitos sejam pontuados com A.
- todos os requisitos pontuados com B, C ou D.
- não conformidade(s) Maior.
- requisitos avaliados como não aplicáveis.

4 Ações pós-avaliação

4.1 Plano de ação

O avaliador e/ou o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve emitir o plano de ação (com a lista de constatações e explicações) à empresa, o mais tardar, dentro de duas (2) semanas após a última data de avaliação (capítulo 4.3.2, Parte 1).

Uma pontuação (score) e um relatório provisórios devem estar disponíveis mediante solicitação.

4.1.1 Complementação do plano de ação pela empresa

O modelo do plano de ação deve ser usado pela empresa como base para delinear as correções e ações corretivas para os desvios e não conformidades atribuídos (consulte o Anexo 7).

Baseado nas pontuações e explicações levantadas pelo avaliador durante a avaliação, a empresa deve providenciar o seguinte no plano de ação:

- correções e ações corretivas propostas para todos os desvios (B, C, D) e para todas as não conformidades Maior listadas pelo avaliador.
- responsabilidades e prazos de implementação tanto para correções como para ações corretivas devem ser claramente estabelecidos para desvios pontuados com C, D e não conformidades Maior, alinhados com a Tabela 2.

Requisitos N/A não devem ser incluídos no plano de ação delineado, mas devem ser listados numa tabela separada no relatório da avaliação.

Tabela 2: Prazos para implementação de correções e ações corretivas

PRAZO	
Correções	Ações corretivas
Implementado dentro de 3 (três) meses	Implementado dentro de 12 (doze) meses
Deve ser implementado o mais rapidamente possível. Do ponto de vista do desenvolvimento, pelo menos as correções devem ser implementadas o mais tardar dentro de três (3) meses após a avaliação, uma vez que as correções são ações a curto prazo.	Relevante para uma implementação sustentável e bem-sucedida de acordo com os respectivos riscos. Implementado o mais tardar antes da avaliação de renovação, já que algumas podem ter prazos de implementação mais longos dependendo da complexidade, necessitando ser justificado pela empresa.

A empresa deve encaminhar ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação/avaliador o plano de ação completo no máximo dentro de duas (2) semanas após ter recebido o plano de ação (consulte o capítulo 4.3.2, Parte 1).

Nota: Procedimentos alternativos para delinear o plano de ação poderiam ser acordados com o parceiro de negócios.

4.1.2 Validação do plano de ação

O avaliador ou um representante do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve validar o plano de ação enviado pelo local de produção avaliado considerando:

- relevância das correções e ações corretivas
- relevância das datas de implementação

nas colunas correspondentes do plano de ação (colunas das datas de liberação e validação, ver Anexo 7) antes da emissão do relatório de avaliação final.

Se as correções e ações corretivas propostas não são válidas, consistentes ou são inadequadas e/ou as datas para implementação não são relevantes o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve devolver o plano de ação para a empresa para complementação em tempo hábil. Se o plano de ação não for concluído e validado/liberado no prazo devido, a carta de confirmação não pode ser emitida.

4.2 Relatório de avaliação

Após cada avaliação, um Relatório IFS Global Markets escrito deve ser preenchido e preparado pelo avaliador no Software IFS (consulte Parte 4 e Anexos 8 e 9).

O relatório fornece uma visão geral sobre as informações relevantes da avaliação e a conformidade do local de produção, proporcionando transparência e confiança.

O relatório completo deve ser revisado e emitido de acordo com o ciclo de avaliação (ver capítulo 4.3.2, Parte 1).

Se existirem requisitos específicos para parceiros de negócios, resultados combinados permitem a emissão de um Relatório de Avaliação IFS Global Markets Food do Parceiro, que também pode ser carregado na Base de Dados IFS.

Nota: Procedimentos alternativos para a elaboração do relatório poderiam ser acordados com o parceiro de negócios.

4.2.1 Revisão do relatório

Uma revisão dos resultados da avaliação e da consistência do relatório deve ser realizada por uma pessoa designada do organismo de certificação/prestador de serviço de avaliação antes da emissão do resultado (consulte Parte 3, capítulo 1.4).

Nota: Procedimentos alternativos para o processo de revisão poderiam ser acordados com o parceiro de negócios.

4.3 Emissão da carta de confirmação

Baseado nos resultados da avaliação e revisão do relatório, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve decidir sobre o status/resultado da avaliação e se deve emitir uma Carta de Confirmação IFS Global Markets Food.

O resultado da avaliação é definido seguindo as regras delineadas no diagrama decisório (tabela 3) e explicadas no capítulo 4.3.1 abaixo.

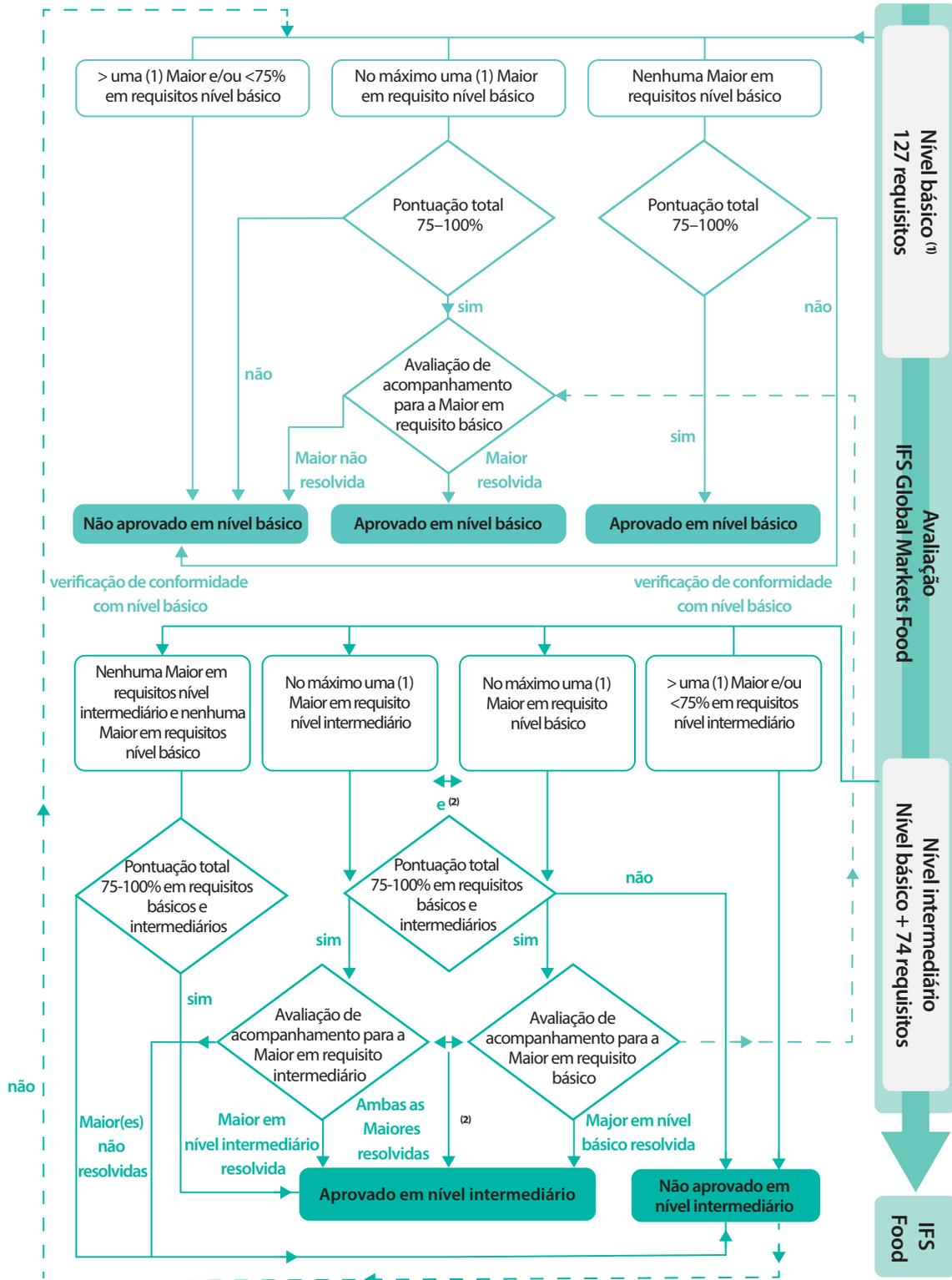
Uma carta de confirmação somente deve ser emitida se o status/resultado da avaliação for considerado aprovado, no respectivo formato (consulte Parte 4 e Anexo 10, do Software IFS), que especifica detalhes da avaliação e o resultado final da avaliação.

Tanto o relatório quanto a carta de confirmação devem ser carregados na Base de Dados IFS após a avaliação no prazo definido (consulte o capítulo 4.3.2, Parte 1).

Se existirem requisitos específicos para parceiros de negócios, os resultados combinados permitem a emissão de uma carta de confirmação da Avaliação IFS Global Markets Food do parceiro, que pode ser carregada adicionalmente na Base de Dados IFS.

Nota: Procedimentos alternativos para elaborar a carta de confirmação poderiam ser acordados com o parceiro de negócios.

Tabela 3: Diagrama decisório para os resultados da avaliação



(1) as avaliações em básico + HACCP seguem as mesmas condições (o número total de requisitos é 127 do nível básico + 18 requisitos HACCP).

(2) para empresas que estão sendo avaliadas em nível intermediário, para os casos em que uma (1) não conformidade Maior foi levantada em requisito de ambos os níveis básico e intermediário, para aprovação em nível intermediário, ambas as condições devem ser atendidas:

- pontuação total de 75-100% no nível básico e aprovado com sucesso na avaliação de acompanhamento para a Maior levantada em nível básico e
- pontuação total de 75-100% no nível intermediário e aprovado com sucesso na avaliação de acompanhamento para a Maior levantada em nível intermediário.

Nota: Para aprovação em nível intermediário, as condições de aprovação de nível básico devem ser cumpridas de acordo.

4.3.1 Pontuação e condições para a emissão de um relatório de avaliação e de uma carta de confirmação

a) **Nível básico.** As saídas e o status/resultado da avaliação de acordo com o nível básico podem ser:

Tabela 4: Resultados da avaliação no nível básico (NB):

Resultado da avaliação	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Frequência de avaliação	Emissão da carta de confirmação
Pontuação total \geq 75% no NB e nenhuma Maior no NB	Aprovado no nível básico	<p>Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações</p> <p>Para desvios identificados no plano de ação validado:</p> <p>Pelo menos as correções devem ser implementadas dentro de três (3) meses a partir da avaliação. Ações corretivas devem ser implementadas dentro de doze (12) meses</p>	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Doze (12) meses até a avaliação de renovação	Sim, carta de confirmação emitida para o nível básico com validade de 12 meses. A carta de confirmação deve ser emitida somente quando o plano de ação for validado pelo OC/PSA*

Resultado da avaliação	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Frequência de avaliação	Emissão da carta de confirmação
Pontuação total $\geq 75\%$ no NB e no máximo uma Maior no NB	Não aprovado no nível básico, a menos que ações adicionais sejam tomadas e validadas após a avaliação de acompanhamento	<p>Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações</p> <p>A avaliação de acompanhamento deve ser realizada dentro de um período não anterior a seis (6) semanas e no máximo até seis (6) meses após a data da avaliação, para resolver a Maior.</p> <p>Para desvios identificados no plano de ação validado:</p> <p>Pelo menos as correções devem ser implementadas dentro de três (3) meses a partir da avaliação. Ações corretivas devem ser implementadas dentro de doze (12) meses</p>	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Se aprovado , doze (12) meses até a avaliação de renovação	Sim, carta de confirmação emitida para o nível básico com validade de 12 meses. A carta de confirmação deve ser emitida somente quando o plano de ação for validado pelo OC/PSA* e quando a não conformidade Maior tiver sido efetivamente resolvida durante a avaliação de acompanhamento
> uma Maior no NB e/ou pontuação total $<75\%$ no NB	Não aprovado no nível básico	<p>Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações</p> <p>Ações e nova avaliação inicial a ser acordada</p>	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Não antes de seis (6) semanas após a avaliação não aprovada, se uma nova avaliação inicial for desejada	Não

*OC/PSA: organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

O resultado da avaliação é calculado automaticamente e o status da avaliação é fornecido de acordo com as regras acima.

b) Nível intermediário. As saídas e o status/resultado da avaliação de acordo com o nível intermediário podem ser:

Tabela 5: Resultados da avaliação no nível intermediário (NI):

Resultado da avaliação	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Frequência de avaliação	Emissão da carta de confirmação
Pontuação total $\geq 75\%$ no NB e nenhuma Maior no NB e Pontuação total $\geq 75\%$ no NI e nenhuma Maior no NI	Aprovado no nível intermediário	<p>Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações</p> <p>Para desvios identificados no plano de ação validado:</p> <p>Pelo menos as correções devem ser implementadas dentro de três (3) meses a partir da avaliação. Ações corretivas devem ser implementadas dentro de doze (12) meses</p>	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Doze (12) meses até avaliação de renovação	Sim, carta de confirmação emitida para nível intermediário com validade de 12 meses. A carta de confirmação deve ser emitida somente quando o plano de ação for validado pelo OC/PSA*

Resultado da avaliação	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Frequência de avaliação	Emissão da carta de confirmação
Pontuação total ≥ 75 % no NB e NI e no máximo uma Maior no NB e/ou máximo uma Maior no NI	Não aprovado no nível intermediário, a menos que ações adicionais sejam tomadas e validadas após a avaliação de acompanhamento para a(s) respectiva(s) Maior.	<p>Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações</p> <p>A avaliação de acompanhamento deve ser realizada dentro de um período não anterior a seis (6) semanas e no máximo até seis (6) meses após a data de avaliação para resolver a(s) Maior(res).</p> <p>Para desvios identificados no plano de ação validado:</p> <p>Pelo menos as correções devem ser implementadas dentro de três (3) meses a partir da avaliação. Ações corretivas devem ser implementadas dentro de doze (12) meses</p> <p>Nota: No caso da não conformidade Maior no nível intermediário não ser confirmada como resolvida durante a avaliação de acompanhamento, aplicam-se as pontuações e condições para a emissão de um relatório de avaliação e uma carta de confirmação para o status do nível básico</p>	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	<u>Se aprovado</u> , doze (12) meses até avaliação de renovação	Sim, carta de confirmação emitida para nível intermediário com validade de 12 meses. A carta de confirmação deve ser emitida somente quando o plano de ação é validado pelo OC/PSA e quando a(s) não conformidade(s) Maior tiver(em) sido efetivamente resolvida(s) durante a avaliação de acompanhamento

Resultado da avaliação	Status	Ação da empresa	Formato do relatório	Frequência de avaliação	Emissão da carta de confirmação
Pontuação total $\geq 75\%$ no NB e NI e > uma Maior no NI (e nenhuma Maior no NB)	Não aprovado no nível intermediário	Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações Ações e nova avaliação a serem acordadas.	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Nova avaliação em nível intermediário, se desejado	Não
	Aprovado no nível básico	Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações Para desvios identificados no plano de ação validado: Implementar pelo menos as correções dentro de 3 (três) meses após a avaliação. Ações corretivas devem ser implementadas dentro de doze (12) meses	Relatório e plano de ação fornecem o status.	Doze (12) meses até avaliação de renovação	Sim, carta de confirmação emitida para o nível básico com validade de 12 meses. A carta de confirmação deve ser emitida somente quando o plano de ação for validado pelo OC/PSA*
> uma Maior em NB e/ou pontuação total <75 % em NB e/ou > uma Maior no NI e/ou <75 % no NI	Não aprovado no nível intermediário	Enviar plano de ação completo dentro de duas (2) semanas após receber o modelo do plano de ação com a lista de constatações Ações e nova avaliação a serem acordadas	Relatório incluindo plano de ação fornecem o status.	Não antes de seis (6) semanas após a avaliação não aprovada, se uma nova avaliação for desejada	Não

*OC/PSA: organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

O resultado da avaliação é calculado automaticamente e o status da avaliação é fornecido de acordo com as regras acima.

Para ambos os níveis, básico e intermediário, a pontuação total da avaliação é calculada como segue:

Número total de pontos = (número total de Requisitos IFS Global Markets Food (pontos) – requisitos avaliados como N/A) x vinte (20)

Pontuação final (em %) = número total de pontos atribuídos / número total de pontos

4.3.1.1 **Gestão específica do processo de avaliação no caso de uma (1) ou várias não-conformidades Maior e/ou pontuação < 75%**

Devem ser aplicadas regras específicas, dependendo do tipo e número de não conformidades evidenciadas e da pontuação total.

Se apenas uma não conformidade Maior for levantada em um requisito de nível básico e/ou em um requisito de nível intermediário, com uma pontuação total $\geq 75\%$ no(s) respectivo(s) nível(is), uma avaliação de acompanhamento é possível. Mais informações sobre avaliações de acompanhamento podem ser encontradas no capítulo 2.5.5, Parte 1. Caso o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação avaliar que a(s) Maior(es) impacte(m) a carta de confirmação vigente e válida de acordo com o respectivo nível, esta deve ser retirada no prazo de (2) dois dias úteis.

Em todas as outras situações em que a Avaliação IFS Global Markets Food for reprovada (devido a mais de 1 (uma) Maior e/ou pontuação total <75% no respectivo nível) e uma carta de confirmação não será emitida, aplicam-se as seguintes regras:

a) Avaliação inicial:

- a avaliação deve ser completada e todos os requisitos devem ser avaliados de modo a dar à empresa uma visão geral total sobre sua situação.
- recomenda-se que o plano de ação seja complementado para fins de melhoria.
- uma nova avaliação inicial completa deve ser realizada não antes de seis (6) semanas após a avaliação reprovada.
- a empresa não ficará visível na Base de Dados IFS.

b) Avaliação de renovação:

- A avaliação deve ser completada e todos os requisitos devem ser avaliados de modo a dar à empresa uma visão geral total sobre sua situação.
- caso a falha impacte a carta de confirmação vigente e válida de acordo com seu respectivo nível, esta deverá ser retirada.
- o prazo para a retirada da carta de confirmação vigente é:
 - dois (2) dias úteis se a avaliação é reprovada devido a várias não conformidades Maior
 - dois (2) dias úteis após a decisão sobre a avaliação (emissão do resultado final), se a avaliação é reprovada devido a uma pontuação total <75% sem nenhuma não conformidade evidenciada.
- recomenda-se que o plano de ação seja complementado para fins de melhoria.
- uma nova avaliação inicial completa deve ser realizada não antes de seis (6) semanas após a avaliação reprovada.

Nota 1: Caso o local de produção tenha sido avaliado no nível intermediário e falhar, tendo apenas a aprovação no nível básico, a carta de confirmação deve ser emitida para o nível básico somente após a validação do plano de ação. Uma nova avaliação completa em nível intermediário deve ser conduzida para aprovação no nível intermediário, se for desejado.

Nota 2: Qualquer Avaliação IFS Global Markets Food reprovada não deve ser considerada como uma pré-avaliação.

Mais informações sobre avaliações reprovadas podem ser encontradas no capítulo 3.2 e um fluxograma para o gerenciamento de avaliações reprovadas está delineado nos Anexos 5 e 6.

4.3.2 Prazo para Avaliação IFS Global Markets

O prazo entre a data da avaliação e o carregamento do relatório final/carta de confirmação é determinado como segue:

- duas (2) semanas para o avaliador e/ou o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação enviarem o plano de ação (com a lista das constatações e explicações).
- duas (2) semanas para a empresa complementar o plano de ação e responder aos desvios e não conformidade(s) (elaborar o plano de ação).
- duas (2) semanas para o avaliador ou um representante do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação validarem e liberarem o plano de ação proposto e para o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação realizar a revisão do relatório, decidir sobre o status/resultado final da avaliação e carregar o relatório da avaliação, o plano de ação e a carta de confirmação na Base de Dados IFS.

No total: entre seis (6) e oito (8) semanas a partir da data da avaliação para carregar o relatório da avaliação, o plano de ação e a carta de confirmação na Base de Dados IFS:

- prazo alvo: seis (6) semanas
- prazo máximo: oito (8) semanas

Nota: Procedimentos alternativos para elaborar o relatório/carta de confirmação e delinear o plano de ação poderiam ser acordados com o parceiro de negócios.

4.4 Ciclo da avaliação

A avaliação deve ser efetivamente válida a partir da data de emissão declarada no relatório formal e na própria carta de confirmação. A validade da Carta de Confirmação IFS Global Markets Food é definida da seguinte forma:

- Se inicia a partir da data da emissão da carta de confirmação
- Termina na data do último dia da avaliação inicial + oito (8) semanas – um (1) dia + um (1) ano.

A avaliação de renovação deve ser iniciada pelo local de produção avaliado ou pelo parceiro de negócios.

A janela de tempo para programar a avaliação de renovação é:

- [- oito (8) semanas; + duas (2) semanas] a partir da data de vencimento da avaliação (data de vencimento da avaliação = data de aniversário do último dia da avaliação inicial), para avaliações anunciadas regulares de nível básico ou intermediário.
- [-16 semanas; + duas (2) semanas] a partir da data de vencimento da avaliação (data de vencimento da avaliação = data de aniversário do último dia da avaliação inicial), quando for requerida uma avaliação não anunciada voluntária no nível intermediário.

A data da avaliação de renovação é calculada a partir da data da avaliação inicial e não a partir da data de emissão do relatório/carta de confirmação. Isso permite que a validade da carta de confirmação permaneça a mesma, mesmo que a data da avaliação de renovação mude a cada ano e não corresponda ao aniversário/data de vencimento.

Nota: A empresa avaliada recebe um lembrete da Base de Dados IFS três (3) meses antes do vencimento do relatório de avaliação/carta de confirmação.

Se a avaliação de renovação não for agendada em tempo hábil ou se as etapas do período de avaliação não foram concluídas a tempo, ocorrerá uma quebra no ciclo de avaliação e um novo ciclo de avaliação inicial será iniciado. Os usuários da Base de Dados IFS, que têm o local de produção avaliado em sua lista de favoritos, serão informados por meio da Base de Dados IFS.

O relatório da avaliação anterior e a carta de confirmação permanecem visíveis na Base de Dados por mais três (3) meses (após o fim da validade da carta de confirmação). Se a avaliação de renovação ocorre depois da janela de tempo acima mencionada, a avaliação da empresa não estará mais visível e o COID será automaticamente transferido para o status de inativo na Base de Dados IFS.

4.4.1 Informações sobre as condições de retirada/suspensão da carta de confirmação

Uma Carta de Confirmação da Avaliação IFS Global Markets Food deve ser retirada pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação nas seguintes situações:

- quando qualquer informação indicar que os produtos/processos não mais atendem aos requisitos do Programa IFS Global Markets, especialmente no caso de não conformidade(s) identificada(s) durante a avaliação (avaliação principal ou de acompanhamento), reprovação da avaliação ou se a produção cessou e foi mudada para um novo local.
- em caso de cancelamento do contrato de avaliação (entre o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação e a empresa).

Nota: Em relação às regras acima descritas, fica a critério do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação a retirada de cartas de confirmação.

Uma Carta de Confirmação da Avaliação IFS Global Markets Food deve ser suspensa pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação nas seguintes situações:

- em caso de investigações pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação pendentes, após um incidente de segurança de alimentos ou outro evento.
- em caso de não pagamento da avaliação atual pela empresa avaliada.

Se a suspensão for levantada, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve efetuar todas as modificações/comunicações necessárias.

4.5 Distribuição e armazenamento do relatório da avaliação

Relatórios de avaliação são propriedade da empresa e não devem ser liberados, no todo ou em parte, para terceiros sem o consentimento prévio da empresa (exceto onde exigido por lei). O consentimento para distribuição do Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food deve ser feito por escrito e pode ser concedido pela empresa perante o organismo de certificação/prestador de serviço de avaliação e/ou perante o usuário relevante.

O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve armazenar com segurança por um período de cinco (5) anos uma cópia do Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food e documentação associada. Mais informações sobre as condições de acesso para informações sobre relatórios de avaliação na Base de Dados IFS podem ser encontradas na Parte 4.

Ação suplementar

A decisão sobre o nível de ações suplementares requeridas com base no relatório da avaliação e carta de confirmação deve ser tomada individualmente e a critério da organização compradora.

5 Procedimentos e monitoramento de garantia da qualidade

5.1 Procedimentos de garantia da qualidade baseados em reclamações

Varejistas ou quaisquer outras partes interessadas têm o direito de encaminhar qualquer possível reclamação ou questão para a IFS para investigação como parte da Gestão de Garantia da Qualidade IFS Global Markets. A respectiva informação pode ser encaminhada por e-mail via complaintmanagement@ifs-certification.com ou via formulário de reclamação disponível no site da IFS.

Os Escritórios IFS coletam reclamações sobre as Avaliações IFS Global Markets, relatórios ou outras circunstâncias onde a integridade da marca IFS e responsabilidade pelo programa foram colocadas em questionamento. Todas as reclamações são tratadas confidencialmente.

Os Escritórios IFS coletarão todas as informações necessárias para avaliar e investigar com neutralidade a causa da reclamação e estabelecer se há deficiências da empresa avaliada, do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação ou dos avaliadores em atender aos Requisitos IFS Global Markets. Serão tomados os passos apropriados para investigar uma reclamação, que podem incluir a solicitação ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação para realizar investigações internas ou para que as partes envolvidas forneçam declarações sobre as saídas das investigações para a IFS. Se relevante, a parte reclamante será informada sobre o resultado da análise.

Além disso, caso a IFS Management tenha um bom motivo para acreditar que os resultados da investigação indicam um impacto grave sobre a integridade da marca IFS e responsabilidade pelo programa em relação às regras do IFS Global Markets, a IFS Management pode entrar em contato ou visitar a empresa avaliada, bem como o próprio organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação para conduzir uma verificação.

Baseado nessa investigação e se desvios são identificados, um plano de ação apropriado será exigido das respectivas partes envolvidas.

Para conhecer o procedimento de alegações e reclamações dos organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação, consulte 1.3 - Parte 3.

5.2 Monitoramento da garantia da qualidade para melhoria contínua

A fim de definir um procedimento de monitoramento baseado em reclamação e risco com o objetivo de apoiar o processo de melhoria contínua da qualidade de operação com as respectivas partes dos Programas IFS Global Markets, o IFS Quality Assurance pode entrar em contato e realizar verificações documentais junto com os organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação para verificar a consistência com as regras do programa em geral. Dependendo das saídas, um plano de ação apropriado deverá ser estruturado e acompanhado em conjunto com os Escritórios IFS.

6 Logotipos IFS

Os direitos autorais do IFS Global Markets Food e a marca registrada são de propriedade integral 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 pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação à empresa avaliada e verificados pelo avaliador durante a Avaliação IFS Global Markets Food. Os resultados desta verificação devem ser descritos no perfil da empresa no relatório da avaliação como campo obrigatório. Se o avaliador identificar que a empresa não cumpre estes termos e condições os Escritórios IFS devem ser informados de acordo.

Termos e condições para usar os Logotipos IFS e comunicação sobre a Aplicação/Avaliação IFS Global Markets Food

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

Formato, desenho e cor dos Logotipos IFS

Somente a última versão dos Logotipos IFS deve ser utilizada. Quando utilizados, os Logotipos IFS devem cumprir com o formato e cor do desenho em escala. Se utilizados em documentos, a impressão em preto e branco também é permitida. As empresas somente devem usar o logotipo do(s) programa(s) no(s) qual(is) foram avaliados. O respectivo logotipo pode ser usado a partir do anúncio da aprovação da avaliação via carta de confirmação até o final da validade da avaliação.

O Logotipo geral da IFS somente pode ser utilizado para expressar que o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação ou o Consultor IFS apoiam empresas avaliadas de acordo com IFS Global Markets, ou que o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação oferece avaliações para vários dos Programas IFS Global Markets. Todas as demais formas de uso devem ser acordadas com a IFS.

O Logotipo IFS Global Markets 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 avaliado de acordo com IFS Global Markets Food, uma empresa que apoia o IFS Global Markets Food ou um organismo de certificação/restador de serviços de avaliação publica documentos contendo o(s) Logotipo(s) IFS, comentários e interpretações referindo-se à IFS devem ser claramente identificáveis como tais.

Uso do Logotipo IFS Global Markets Food em material promocional

O Logotipo do IFS Global Markets Food não deve ser exibido no produto em si, na embalagem primária do produto ou em qualquer tipo de documento publicitário que provavelmente possa chegar ao consumidor final (ex. embalagem de venda entre empresas, em 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 ao IFS Global Markets Food claramente se refere à IFS. Os Logotipos IFS não devem ser utilizados em apresentações que não tenham uma conexão clara com a IFS.

Um local de produção avaliado de acordo com IFS Global Markets Food, que aceita Cartas de Confirmação / Certificados IFS de seus fornecedores ou prestadores de serviços (brokers, prestadores de serviços de logística ou atacadistas) ou um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação IFS, podem usar o Logotipo geral da IFS para fins promocionais e para publicar informações sobre a Avaliações/Certificação IFS. Se estes não possuem avaliações próprias, deve ser claramente declarado que a empresa apoia ou trabalha com empresas avaliadas/certificadas IFS. Qualquer tipo de uso que dê a impressão de que a própria empresa é avaliada de acordo com o IFS Global Markets Food não é aceito.

Outras restrições quanto ao uso do Logotipo IFS Global Markets Food

O Logotipo IFS Global Markets Food não pode ser utilizado de nenhuma forma que denote que a IFS Management GmbH é responsável pela decisão da avaliação. Em caso de suspensão ou retirada da Carta de Confirmação IFS Global Markets Food, o local de produção avaliado e empresa devem imediatamente parar de incluir os Logotipos IFS em seus documentos e/ou site. Em caso de exclusões quanto ao escopo da avaliação, os detalhes sobre as exclusões devem estar disponíveis mediante solicitação. O Logotipo IFS Global Markets Food pode ser utilizado, mas a seguinte declaração deve ser escrita embaixo: "alguns produtos são excluídos do escopo da Avaliação IFS Global Markets Food e detalhes de exclusão podem ser fornecidos mediante solicitação".

Além disso, o Programa IFS Global Markets não deve ser referido como "certificação".

Comunicação da Avaliação IFS Global Markets Food

Todas as regras acima mencionadas se aplicam a qualquer comunicação em relação ao IFS Global Markets Food. Isso também significa que o uso das marcas nominativas "IFS", "International Featured Standards" ou "IFS Global Markets Food" ou similares não é permitido para comunicação em produtos acabados que são disponibilizados ao consumidor final.

PARTE 2

0	Esclarecimentos gerais	54
1	Governança e comprometimento	55
2	Gestão da segurança de alimentos e qualidade	64
3	Gestão de recursos	79
4	Processos operacionais	92
5	Medidas, análises e melhorias	153



PARTE 2

Lista dos Requisitos da Avaliação IFS Global Markets Food

0 Esclarecimentos gerais

a) Sobre a orientação para a indústria e avaliadores

- O objetivo da orientação é auxiliar as empresas e avaliadores na interpretação dos requisitos, fornecendo assim uma abordagem geral do que é esperado.
- O conteúdo é focado em exemplos de perguntas e informações de apoio adicionais para cada requisito, pois a intenção é que cada empresa possa refletir sobre o propósito/objetivo do requisito e determinar como implementá-lo de acordo com a natureza, riscos, processos e produtos de cada local. A interpretação sempre depende da situação individual de cada empresa. Além disso, esta apoia o avaliador na obtenção de desempenho mínimo para Avaliações IFS Global Markets.
- A Avaliação IFS Global Markets Food é focada em produtos e processos. Portanto, qualquer evidência objetiva está diretamente relacionada aos produtos e processos. O(s) produto(s) escolhido(s) pelo avaliador para averiguação durante a avaliação é(são) importante(s). Se a empresa avaliada puder provar por meio de evidência objetiva que esses produtos – selecionados pelo avaliador – são produzidos de forma segura de acordo com a especificação acordada, isso indica uma avaliação confiável da empresa avaliada. As perguntas típicas listadas na orientação estão intimamente ligadas à verificações dos produtos. O avaliador deve considerar essas perguntas/informações de apoio adicional para obter o máximo de informações sobre uma amostra representativa de produtos (p.ex. produtos de marca do varejista) e sobre a empresa avaliada.
- A orientação estabelece exemplos e fornece uma pesquisa mínima que deve ser considerada pelo avaliador; portanto, não é esperado que o avaliador foque apenas as perguntas da orientação, pois o avaliador deve adaptar a avaliação à situação de cada local caso a caso para obter uma visão geral abrangente. A avaliação não estará automaticamente concluída se o avaliador fizer todas as perguntas da lista.

b) Sobre os requisitos

- Os requisitos do IFS Global Markets Food v3 baseiam-se na respectiva Norma IFS: IFS Food. No entanto, em alguns casos, os requisitos foram adaptados à natureza do Programa IFS Global Markets e orientados de acordo com um programa de desenvolvimento. Desta forma, devem ser esperadas variações dentro dos requisitos, no nível de documentação, na ordem e numeração dos requisitos e capítulos, nos elementos da orientação e nas evidências.
- Requisitos com um "*" requerem informações obrigatórias no Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food v3.
- Quando um requisito é marcado com uma mão (☞), significa que elementos adicionais também devem ser verificados quando um requisito é avaliado em nível intermediário.

c) Informações adicionais aos avaliadores

Durante uma Avaliação IFS Global Markets, os avaliadores devem usar amostragem relevante (uma amostra de produto representativa deve ser escolhida para a trilha de avaliação) juntamente com técnicas de inspeção e revisão da documentação para estabelecer conformidade com os Requisitos IFS Global Markets Food.

O avaliador é encorajado a revisar documentos e registros na área de produção ao invés do escritório.

Nota: Para mais informações para apoiar o desempenho de um Avaliador IFS Global Markets Food v3, consulte o documento IFS Good Assessment Practices Guideline.

Checklist da avaliação e orientação

Nota preliminar – a orientação inclui:

- informações de apoio adicionais para interpretação, implementação e suporte para a avaliação dos requisitos de forma abrangente (o que verificar/o que deve ser perguntado?).
- exemplos de evidências a serem verificadas (mas não limitado a) durante a Avaliação IFS Global Markets Food v3.

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1	Governança e comprometimento		
1.1	Estrutura corporativa e responsabilidade da direção		
1.1.1	Todas as informações relevantes relacionadas à segurança de alimentos, qualidade do produto e legalidade devem ser comunicadas de forma eficaz e em tempo hábil para o pessoal relevante.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como informações relevantes são comunicadas às pessoas envolvidas? • Como mudanças relevantes que afetam a segurança dos alimentos, a qualidade dos produtos e a legalidade são comunicadas e gerenciadas? <p>Nota 1: Elementos relevantes de segurança de alimentos, qualidade do produto e legalidade devem ser adequadamente comunicados para evitar problemas de processo e produto e interrupções na gestão da segurança do alimento e qualidade.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara; garantia da conformidade com requisitos regulatórios relevantes e manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos.</i></p> <p>Exemplos de evidências: cartazes; distribuição de atas de reuniões; comunicação interna; e-mails; entrevistas no local; etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.2	A direção deve fornecer recursos suficientes e apropriados para atender aos requisitos de produto e processo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como foram definidos os recursos necessários e apropriados (incluindo investimentos)? • Existe o comprometimento de alocar/fornecer a quantidade apropriada de recursos para a realização de produtos e processos (incluindo requisitos do cliente) e de desenvolver, implementar e garantir a conformidade quanto à gestão da segurança de alimentos e qualidade (p.ex. BPFs, APPCC, gestão de incidentes, desvios/não conformidades e planos de ação corretiva, etc.)? • Como a empresa garante que todas as funções críticas são realizadas por pessoal competente o tempo todo? <p>Nota 1: Direção refere-se à gerência executiva da empresa (o mais alto nível de gerência com capacidade de influenciar a organização e suas operações).</p> <p>Nota 2: Evidências por meio de avaliação abrangente dos requisitos IFS Global Markets Food v3 devem demonstrar que os requisitos de produto e processo são atendidos com recursos adequados e suficientes, como: pessoal, treinamento, higiene operacional, equipamento, infraestrutura, ferramentas de trabalho, insumos/auxílios para processos, serviços, assessoria especializada, etc.</p> <p>Explicação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção; engajamento e disponibilidade de recursos suficientes; garantia que estão disponíveis o treinamento e supervisão adequados para os colaboradores relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: plano orçamentário; registros de discussões; avaliação dos indicadores chave de desempenho; resultados periódicos das reuniões de equipe e acompanhamento; avaliação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*1.1.3	<p>A direção (ou pessoa autorizada designada) deve garantir que o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação seja informado sobre quaisquer mudanças que possam afetar a capacidade da empresa de estar em conformidade com os requisitos de avaliação. Isso deve incluir, no mínimo, o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> qualquer mudança de nome da entidade legal qualquer mudança de localização do local de produção. <p>Para as seguintes situações específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 das autoridades que tenha resultado numa ação obrigatória ligada à segurança de alimentos e/ou à fraude em alimentos <p>o organismo de certificação/prestador de serviço de avaliação deve ser informado dentro de três (3) dias úteis.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Houve alguma mudança no nome da entidade legal ou localização do local de produção? Houve alguma ação regulatória contra a empresa? A empresa passou por recall de produto? A empresa passou por recall de produto e/ou recolhimento de produto decidida por autoridades e/ou ações obrigatórias emitidas pelas autoridades como resultado de suas visitas? No caso do acima citado, a empresa informou o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação no prazo devido? Qual é o nome da autoridade e quando foi a última visita? <p>Explicação/informação adicional: <i>Esse requisito apoia a introdução e a implementação da cultura de segurança do alimento, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara; manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos.</i></p> <p>Exemplos de evidências: Notificações de organismos de certificação e prestadores de serviços de avaliação; RASFF; banco de dados de notificação de recall FDA/USDA; página da empresa na internet;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.4	A direção deve garantir que os colaboradores estão cientes de suas responsabilidades relativas à segurança de alimentos e qualidade do produto.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que os colaboradores conhecem suas responsabilidades? • Como a direção garante que os colaboradores conhecem suas responsabilidades relacionadas à segurança de alimentos e qualidade do produto (incluindo requisitos legais relevantes)? • Os colaboradores estão cientes de como contribuem para a eficácia da gestão da segurança de alimentos e qualidade? • Quem é responsável pela segurança de alimentos e qualidade? • Os colaboradores estão cientes das implicações da não conformidade com os requisitos do produto ou com os requisitos de gestão da segurança de alimentos e qualidade? • Como a direção assume a responsabilidade pela eficácia da gestão da segurança de alimentos e qualidade? • Como é garantido que os colaboradores estão realizando operações adequadas em relação às suas responsabilidades (p.ex. colaboradores chave responsáveis por processos críticos, como monitoramento de PCC; aqueles com influência sobre os requisitos de segurança e qualidade do produto)? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança do alimento, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara; garantindo que as funções e responsabilidades são claramente comunicadas; manutenção da integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: descrição da função/cargo; matriz de responsabilidades; evidência de qualificação/competências; entrevistas no local com colaboradores chave;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.5	O departamento responsável pela gestão da segurança de alimentos e qualidade ou a pessoa responsável deve ter uma relação de reporte com a direção. Um organograma, mostrando a estrutura da empresa, deve ser documentado e mantido.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como a organização é estruturada? • Um organograma é documentado e mantido? • Quem é a pessoa designada responsável pela Segurança do Alimento (SA)/Gestão da Qualidade (GQ)? • Quem é(são) a(s) pessoa(s) responsável(is) por reportar a gestão da segurança de alimentos e qualidade? • Qual é a relação entre o departamento/pessoa responsável pela gestão da segurança de alimentos e qualidade e a direção? • Existe um reporte direto para a direção em casos de questões críticas para a segurança de alimentos e conformidade do produto (p.ex. incidentes, recall, recolhimento, não conformidades críticas, perda de controle sistêmica, questões de segurança do alimento, etc.)? <p>Explicação/informação adicional: <i>Esse requisito apoia a introdução e a implementação da cultura de segurança do alimento, uma vez que se refere a elementos como: conscientização; comprometimento da direção e lideranças com engajamento e comunicação aberta e clara.</i></p> <p>Exemplos de evidências: organograma;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.6	A direção deve garantir que todos os processos (documentados e não documentados) são conhecidos pelo pessoal relevante e são aplicados de forma consistente.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quais são os critérios usados para garantir o controle do processo? • O que é feito para garantir que os processos são conhecidos pelo pessoal relevante (incluindo pessoal permanente e trabalhadores temporários/sazonais) e são aplicados de forma consistente? • Em caso de novos procedimentos/alterações nos procedimentos existentes, quais ações são tomadas para garantir que os processos são conhecidos pelo pessoal relevante? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança do alimento, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara; manutenção da integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; verificação de que controles são executados em tempo hábil e de maneira eficiente e que a documentação esteja atualizada.</i></p> <p>Exemplos de evidências: processos; entrevistas no local*; * Que podem considerar, mas não estão limitadas ao pessoal responsável pela segurança de alimentos e qualidade, pessoal responsável por controles do processo, pessoa responsável pela rotulagem, pessoa responsável pela produção, pessoas responsáveis pelo monitoramento dos PCCs, etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.7	A direção deve manter um processo para garantir que a empresa é mantida informada sobre toda a legislação, desenvolvimentos científicos e técnicos, códigos de prática da indústria, questões associadas à segurança de alimentos e à qualidade dos produtos relevantes, e que estejam cientes dos fatores que podem influenciar os riscos de defesa dos alimentos e fraude em alimentos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que tipos de fontes/ferramentas são consideradas pela empresa para manter-se informada e atualizada sobre informações relevantes? • Quais requisitos legais e regulatórios e/ou códigos de prática da indústria são relevantes para a empresa? • Como as informações relevantes são transmitidas às pessoas interessadas? Como a direção garante esse processo? • Como a empresa toma conhecimento de questões de segurança de alimentos e qualidade dos produtos e dos fatores que podem influenciar os riscos à defesa dos alimentos e fraude em alimentos? Como isso é garantido pela direção? • Em caso de mudanças, quem verifica a implementação dessas mudanças? • Como a direção garante que todos os requisitos legais e regulatórios relevantes estão em vigor e são conhecidos pelas pessoas relevantes? • Como a direção garante que os produtos, serviços e produtos manufaturados adquiridos estão em conformidade com todos os requisitos legais e regulatórios relevantes? <p>Explicação/informação adicional: <i>Esse requisito apoia a introdução e a implementação da cultura de segurança dos alimentos uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara; manutenção da integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; verificação de que a documentação esteja atualizada; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: assinatura de publicação sobre leis de alimentos; treinamento; comunicações internas; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
1.1.8	<p>Com base na natureza e no tamanho da empresa, a direção deve se comprometer com e apoiar a implementação e manutenção dos elementos da cultura de segurança de alimentos por meio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprometimento e engajamento • conscientização sobre gestão da segurança de alimentos • comunicação aberta e clara • provisão de recursos suficientes <p>A legislação local sobre cultura de segurança de alimentos também deve ser cumprida.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existe legislação local sobre cultura de segurança de alimentos? É cumprida? • A empresa estabeleceu, manteve e forneceu evidências da implementação de uma cultura de segurança de alimentos apropriada considerando no mínimo: <ul style="list-style-type: none"> a. comprometimento da direção e de todos os colaboradores com a realização segura de produtos e processos e distribuição segura dos alimentos. b. orientação ou liderança para a produção de alimentos seguros e para gerar engajamento de todos os colaboradores quanto a práticas de segurança de alimentos. c. conscientização de todos os colaboradores em relação a elementos relevantes de gestão de segurança de alimentos (p.ex. legislação, perigos para a segurança de alimentos, higiene). d. comunicação aberta e clara sobre elementos relevantes de gestão de segurança de alimentos, tais como mudanças, práticas, procedimentos, expectativas, desvios, não conformidades, incidentes, etc. (dentro da empresa, entre colaboradores chave, entre todos os colaboradores, numa atividade e entre atividades consecutivas). e. provisão e disponibilidade de recursos suficientes para garantir o manuseio seguro e higiênico dos alimentos, juntamente com a realização de produtos e processos (incluindo requisitos de segurança de alimentos do cliente).

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
			<p>Nota 1: O comprometimento da direção geralmente está relacionado a:</p> <ol style="list-style-type: none"> garantir que as funções e responsabilidades são claramente comunicadas. manter a integridade de processos e procedimentos de gestão da segurança de alimentos, inclusive quando mudanças são planejadas e implementadas. verificar se os processos e procedimentos de segurança de alimentos (por exemplo, controles) estão sendo executados em tempo hábil e eficazmente e se a respectiva documentação está atualizada. garantir que treinamento e supervisão apropriados estão implementados para os colaboradores relevantes. garantir a conformidade com os requisitos legais e regulatórios relevantes. encorajar processos e procedimentos de melhoria contínua de segurança de alimentos na empresa e, onde adequado, considerar (mas não se limitando a): desenvolvimentos na ciência, tecnologia, melhores práticas, requisitos do cliente, resultados de discussões internas sobre a gestão de segurança do alimento, revisão dos indicadores chave de desempenho e resultados (por exemplo, conformidade/desempenho de produtos e processos, verificações de BPFs, resultados de verificação do APPCC, reclamações de clientes e consumidores, incidentes, não conformidades e gestão de correções e ações corretivas, etc.). <p>Nota 2: Na Avaliação IFS Global Markets Food v3, a evidência da implementação apropriada da cultura de segurança de alimentos deve ser coletada de forma abrangente através da verificação cruzada com outros requisitos da avaliação relacionados (p.ex. requisitos de estrutura corporativa e responsabilidade de direção, requisitos de treinamento em gestão de recursos, etc.).</p> <p>Explicação/informação adicional: Referência de apoio: Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão de 3 de Março de 2021.</p> <p>Exemplos de evidências: treinamentos; recursos; avaliação dos indicadores chave de desempenho; plano orçamentário; discussões/resultados documentados; acompanhamento das reuniões periódicas da equipe; cartazes; distribuição das atas das reuniões; comunicação interna; e-mails; legislação local sobre segurança de alimentos; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2	Gestão da segurança de alimentos e qualidade		
2.1	Gestão da qualidade		
2.1.1	Gestão de documentação		
2.1.1.1	Um procedimento deve ser documentado, implementado e mantido para controlar documentos e suas alterações. Todos os documentos necessários à conformidade com segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade, autenticidade e requisitos de clientes devem estar disponíveis em sua última versão. Qualquer alteração nos documentos, crítica aos requisitos do produto, deve ser registrada.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quais regras existem em relação ao controle de documentos? • O procedimento documentado aborda o controle de documentos e suas revisões? • Os documentos têm um código de identificação? • Como está estruturado o código de identificação? • Como uma revisão pode ser identificada? • Quem é responsável pelas mudanças? • As alterações/emendas e modificações são rastreáveis e registradas? • Como as alterações de documentos são comunicadas aos colaboradores relevantes? • Existem listas de distribuição para documentos? • Como é identificada a validade do documento? • Como é garantido que apenas documentos válidos estejam em circulação? • Como é possível reconhecer que os documentos são válidos e estão atualizados? <p>Nota 1: O controle de documentos envolve: distribuição, acesso, recuperação, uso, armazenamento, preservação, controle de alterações, retenção, disposição e gestão de documentos obsoletos para evitar o uso indevido.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; verificação de que a documentação esteja atualizada; garantia da conformidade com requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: lista de documentos; procedimento para documentos; procedimento para controle de documentos; listas de distribuição; revisão de exemplares;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.1.1.2	Todos os documentos devem ser claramente legíveis, inequívocos e abrangentes. Estes devem estar disponíveis a qualquer momento para o pessoal relevante.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existem documentos desenvolvidos e efetivamente implementados para processos e operações relevantes que afetam a segurança de alimentos, sua qualidade, autenticidade, legalidade e os requisitos do cliente? • Todos os documentos são legíveis? • Os documentos são escritos de forma clara para que possam ser facilmente compreendidos pelos colaboradores? • Os documentos não são ambíguos? • Os documentos são armazenados no lugar certo e estão disponíveis para o pessoal relevante? Inclusive após o horário comercial? • Como colaboradores relevantes têm acesso aos documentos? • Os documentos são abrangentes / em linguagem adequada ao pessoal? <p>Exemplos de evidências: documentos; lista de documentos; listas de distribuição;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.1.2	Registros e informações documentadas		
2.1.2.1	Registros e informações documentadas devem ser legíveis, preenchidos apropriadamente e genuínos. Estes devem ser mantidos de forma que revisões subsequentes ou alterações sejam proibidas. Se os registros são eletronicamente documentados, um processo deve ser mantido para garantir que apenas o pessoal autorizado tenha acesso para criar ou alterar esses registros (p.ex. proteção com senha).	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que registros/informações existem? • Os registros estão disponíveis para apoiar a conformidade da empresa com processos e produtos, juntamente com a gestão da segurança de alimentos e qualidade, que inclui elementos como todos os requisitos legais, de clientes, de segurança de alimentos e de qualidade aplicáveis? • Os registros/informações estão completos? • Os registros/informações estão disponíveis? • Os registros/informações são plausíveis? • Os registros/informações são legíveis? • Que tipo de garantia é dada de que os registros/informações não podem ser manipulados posteriormente? • Os registros/informações são revisados por um supervisor ou pessoa designada relacionada? • Quando necessário, como são realizadas correções (alterações autorizadas) nos registros/informações? • Quem está autorizado a fazer essas correções? • Como essas correções são autorizadas? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; verificação de que a documentação esteja atualizada; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.1.2.2	<p>Todos os registros e informações documentadas devem ser mantidos de acordo com os requisitos legais e de clientes. Se estes requisitos não estiverem definidos, os registros e as informações documentadas devem ser mantidos por um período mínimo de um ano após o prazo de validade. Para produtos que não possuem prazo de validade, o tempo de retenção dos registros e informações documentadas deve ser justificado e essa justificativa deve ser documentada.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde registros/informações são armazenados? • Quem armazena registros/informações? • Por quanto tempo registros/informações são mantidos? • Existem requisitos legais e/ou do cliente definidos em relação à duração da retenção de registros? • Em que base foram definidos os tempos de armazenamento de registros/informações? • Como é feito o backup de dados? • Para produtos sem prazo de validade, o tempo de armazenamento de registros/informações foi justificado (p.ex. sólida experiência da empresa/histórico)? • Os registros/informações documentadas são compreensíveis/em linguagem adequada para os colaboradores? <p>Exemplos de evidências: processo de manutenção de registros; requisitos legais e do cliente; justificativa registrada/documentada;</p>
2.1.2.3	<p>Registros e informações documentadas devem ser armazenados de forma segura e acessíveis.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como e onde os registros são arquivados? • Os registros são armazenados de forma segura e protegidos contra perda, adulteração intencional e/ou uso indevido? • Como é garantido o acesso rápido aos registros (possíveis de serem rapidamente e facilmente acessados, mesmo em situações como incidentes, recall & recolhimento, questões de segurança do alimento e questões de produto e durante Avaliações IFS Global Markets Food v3)? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.2	Gestão da segurança de alimentos		
2.2.1	Plano APPCC		
2.2.1.1	A base da gestão da segurança de alimentos da empresa deve ser um plano baseado no APPCC totalmente implementado, sistemático e abrangente, seguindo os princípios do Codex Alimentarius, as boas práticas de fabricação, as boas práticas de higiene e quaisquer requisitos legais dos países de produção e destino que possam ir além de tais princípios. O plano APPCC deve ser específico e implementado no local de produção.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Em que princípios se baseia o plano APPCC da empresa? • Cada local/fábrica tem um plano APPCC separado? • Quais legislações específicas são contempladas no plano APPCC? • Os requisitos legais do país de produção e dos países de destino são conhecidos, especialmente os regulamentos referentes a rotulagem? <p>Explicação/informação adicional: Referência de apoio adicional: Aviso da Comissão sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança de alimentos que abrangem programas de pré-requisitos (PRP) e procedimentos baseados nos princípios APPCC, incluindo a facilitação/flexibilidade da implementação em certas empresas do setor alimentar. C/2016/4608.</p> <p>Exemplos de evidências: Plano APPCC</p>
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.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O plano APPCC abrange todos os grupos de produtos, processos incluindo desenvolvimento/modificação de produtos, processos terceirizados e embalagens de produtos? • Quais processos são executados? <p>Exemplos de evidências: visão geral do grupo de produtos; fluxograma; processos terceirizados;</p>
2.2.1.3	O plano APPCC deve ser baseado em literatura científica ou em orientações de especialistas obtidas de outras fontes, que podem incluir: associações comerciais e industriais, especialistas independentes e autoridades regulatórias. Essas informações devem ser mantidas alinhadas com quaisquer novos desenvolvimentos técnicos de processo.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O plano APPCC baseia-se em literatura científica ou em especificações tecnicamente verificadas relacionadas aos procedimentos e produtos fabricados? • Como são levados em conta novos desenvolvimentos técnicos? • O plano APPCC atende a todos os requisitos regulatórios aplicáveis do país em que a empresa está estabelecida, incluindo as avaliações de risco requisitadas e aplicáveis e a documentação de apoio (quando aplicável, esses requisitos regulatórios suplantarão os requisitos da norma. Certos formulários e formatos são exigidos quando se trata de legislação do Canadá e EUA)? <p>Exemplos de evidências: referências da literatura utilizada, etc.;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quando o plano APPCC foi revisado pela última vez? • Como estão interconectados o desenvolvimento de produtos/modificação de produtos e o plano APPCC? • Ocorreram alterações desde a última revisão? Se sim, quais foram as alterações? • A análise de perigos e a avaliação dos riscos foram revisadas de acordo com as alterações? <p>Exemplos de evidências: Revisão do plano APPCC;</p>
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, que inclui o pessoal operacional.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Quem são os membros da equipe APPCC? • Quais departamentos/funções estão incluídos na equipe APPCC (equipe multidisciplinar que pode incluir segurança de alimentos/qualidade, produção, engenharia, compras, distribuição)? • Como foi verificada a qualificação para a participação na equipe APPCC? • Que perigos estão conectados ao produto? • Existe um contrato/acordo de prestação de serviço com um especialista externo (no caso de contratos de negócios com serviços externos de especialistas)? <p>Nota 1: Requisito introdutório para o desenvolvimento abrangente do APPCC.</p> <p>Exemplos de evidências: contrato de serviço; evidência de formação, treinamento avançado; entrevistas no local;</p>
2.3.1.2	Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do plano APPCC devem ter um líder interno da equipe e devem ter recebido treinamento adequado na aplicação dos princípios APPCC e conhecimento específico dos produtos e processos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quem é o líder da equipe APPCC? • Qual é o conteúdo de um curso de treinamento APPCC? • Quando foi realizado o último curso de treinamento APPCC? • Quem participou do curso de treinamento APPCC? • O treinamento é documentado e gerenciado por meio de um programa de treinamento APPCC no qual conteúdo, frequência, tarefas e metodologia de avaliação são definidos considerando questões específicas da empresa, segurança de alimentos, requisitos legais relacionados a alimentos e modificações de produtos e processos? <p>Exemplos de evidências: Comprovantes de treinamento APPCC; comprovantes de treinamento; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.2	Descrição do produto		
2.3.2.1	<p>Uma descrição completa do produto deve ser documentada e mantida e deve conter todas as informações relevantes sobre a segurança do produto, que incluem, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • composição • características físicas, organolépticas, 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. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existe uma descrição completa para cada produto? • O que está incluído na descrição do produto? <p>Nota 1: Requisito introdutório para o desenvolvimento abrangente do APPCC.</p> <p>Nota 2: Considerações adicionais relevantes para descrição detalhada do produto, quando aplicável (mas não limitando a): Ingredientes / matérias-primas, alergênicos, tipo de embalagem (p.ex. contato com alimentos), matérias geneticamente modificadas, uso pretendido / finalidade do produto, vida útil (p.ex. condições após abertura), consumidor-alvo do ponto de vista do consumidor final (p.ex. alimento para bebê, produtos dietéticos, suplementos nutricionais, etc.), grupos de consumidores sensíveis ou vulneráveis, etc.</p> <p>Exemplos de evidências: descrição do produto; especificação do produto;</p>
2.3.3	Identificação do uso pretendido e dos usuários do produto		
2.3.3.1	<p>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.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Qual é o uso pretendido do produto? Foi identificado um potencial mau uso do produto que poderia causar danos ao consumidor? • Foram considerados grupos vulneráveis como crianças, bebês, idosos, mulheres grávidas, pessoas com intolerância alimentar, alergias, diabetes etc.? • Para qual grupo de consumidores o produto é inadequado? • O produto é adequado para crianças, mulheres grávidas, idosos? <p>Nota 1: Requisito introdutório para o desenvolvimento abrangente do APPCC.</p> <p>Exemplos de evidências: descrição do produto;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.4 Construção do fluxograma			
2.3.4.1 (B)	Um fluxograma deve ser documentado e mantido para cada produto, ou grupo de produtos, e para todas as variações dos processos e sub-processos (incluindo retrabalho e reprocesso). Este deve ser datado e atualizado em caso de quaisquer mudanças.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Fluxogramas que descrevem sequências e interações das etapas de produção e respectivas entradas e saídas estão disponíveis para todos os produtos? São precisos e suficientemente detalhados? Estão descritas etapas relevantes como entradas e saídas de cada processo (p.ex. etapas do processo, matérias-primas, ingredientes, materiais de contato com alimentos, material de embalagem, coadjuvantes de processamento, trabalho em andamento, retrabalho/reprocessamento, utilidades (ar, água, etc.), produtos não conformes, produtos intermediários, produtos acabados, processos terceirizados, descarte etc.)? Os fluxogramas são datados e estão atualizados? <p>Nota 1: Requisito introdutório para o desenvolvimento abrangente do APPCC.</p> <p>Exemplos de evidências: fluxogramas para todos os produtos;</p>
2.3.4.1 (I)	O fluxograma documentado deve identificar cada etapa e cada medida de controle definida para um PCC.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Todas as medidas de controle definidas para um PCC estão identificadas no fluxograma? Todos os PCCs estão numerados? Todos os fluxogramas documentados com medidas de controle definidas para um PCC estão datados e atualizados? <p>Exemplos de evidências: Fluxogramas para todos os produtos; medidas de controle definidas para um PCC;</p>
2.3.5 Confirmação do fluxograma no local			
2.3.5.1	Representantes da equipe APPCC devem verificar o fluxograma, por meio de verificações no local, em todas as etapas e turnos da operação. Onde apropriado, devem ser realizadas alterações no fluxograma.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> A verificação do fluxograma é registrada? O fluxograma foi confirmado durante uma reunião de APPCC? As verificações são repetidas sistematicamente? <p>Exemplos de evidências: fluxogramas para todos os produtos; relatórios/registros de verificações de fluxogramas; atas de reunião; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.6	Condução da análise de perigos para cada etapa		
2.3.6.1 (B)	Perigos para a segurança de alimentos devem ser identificados, documentados e controlados por meio de práticas e medidas eficazes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os perigos físicos, químicos (incluindo radiológicos e alergênicos) e biológicos são conhecidos? Como? • Quais perigos biológicos, físicos e químicos são esperados? • Quais os perigos estão conectados ao produto e aos processos? • Como os perigos são controlados para evitar riscos à segurança de alimentos (p.ex. por meio de boas práticas de fabricação, boas práticas de higiene, medidas específicas etc.)? • Como e onde os perigos e os respectivos controles estão listados/documentados? <p>Nota 1: Requisito introdutório para o desenvolvimento abrangente do APPCC.</p> <p>Exemplos de evidências: perigos para a segurança dos alimentos; boas práticas de fabricação, boas práticas de higiene; medidas;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.6.1 (I) ☞	<p>Uma análise de perigos deve ser conduzida para todos os perigos físicos, químicos (incluindo radiológicos e alergênicos) e biológicos possíveis e esperados. A análise deve incluir também os perigos relacionados aos materiais em contato com alimentos, materiais de embalagem e perigos relacionados ao ambiente de trabalho. A análise de perigos deve considerar a provável 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.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existe uma análise de perigos para cada etapa do processo (incluindo desenvolvimento/modificação de produtos, processos terceirizados) e entradas de processos, como matérias-primas, materiais de contato com alimentos, materiais de embalagem e perigos relacionados ao ambiente de trabalho? • Todos os perigos significativos estão incluídos? • Quais perigos biológicos, físicos e químicos significativos podem ser esperados? • Existe uma análise de risco para todos os grupos de produtos, incluindo danos e probabilidade? • Compare as informações da inspeção na fábrica com a análise de perigos: <ul style="list-style-type: none"> • todos os perigos significativos observados foram abordados? • os níveis de risco atribuídos são apropriados? <p>Nota 1: Devem ser tratados, no mínimo: os potenciais perigos biológicos, químicos (incluindo alergênicos e radiológicos) e físicos associados às entradas de produção desde de matérias-primas e ingredientes, água, vapor, gelo, coadjuvantes de processo, materiais/superfícies de contato com alimentos, utilidades (como gases ou ar comprimido com contato direto com alimentos ou materiais de contato com alimentos) e embalagens, ambiente de trabalho e perigos de processos em cada etapa do processamento (incluindo retrabalho, desenvolvimento de produtos etc.) etc.</p> <p>Exemplos de evidências: análise de perigos; avaliação de riscos; visão geral dos grupos de produtos; fluxograma; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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 plano APPCC, deve ser facilitada pela aplicação de uma árvore decisória ou outra(s) ferramenta(s), que demonstre(m) uma abordagem lógica fundamentada.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que boas práticas de fabricação (BPFs) / boas práticas de higiene (BPHs) estão implementadas em relação a perigos significativos identificados? • Se a análise de perigos indicar que perigos significativos presentes ou prováveis de serem introduzidas no processo de fabricação do alimento, não foram minimizados ou eliminados por boas práticas de fabricação (BPFs) / boas práticas de higiene (BPHs), foram determinadas medidas de controle para pontos críticos de controle (PCCs) ou outras medidas de controle (antes denominados pontos de controle), cuja definição foi facilitada por uma árvore decisória ou outras ferramentas? • Quais PCCs foram definidos? • Quantos PCCs existem? • Mediante os PCCs definidos, o processo pode ser influenciado para evitar, eliminar ou reduzir um perigo para a segurança do alimento? • Que outras medidas de controle foram identificadas? • Quais BPFs/BPHs estão documentadas? • Como são documentadas as medidas de controle (as identificadas e aplicadas como PCCs e outras medidas de controle)? <p>Nota 1: Outras medidas de controle eram anteriormente denominadas pontos de controle (CP).</p> <p>Exemplos de evidências: Análise de perigos; fluxograma; plano APPCC; árvore decisória/outras ferramentas; BPFs/BPHs;</p>
2.3.8	Estabelecimento dos limites críticos validados para cada PCC		
2.3.8.1	Para cada PCC, devem ser definidos e validados os limites críticos apropriados para identificar quando um processo está fora de controle.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Um limite crítico validado está definido para cada PCC? • Que limites críticos estão definidos? • Como os limites críticos foram determinados e validados? <p>Exemplos de evidências: Plano APPCC; visão geral dos PCCs com limites; registros da validação de limites críticos;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.9	Estabelecimento de um sistema de monitoramento para cada PCC		
*2.3.9.1	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. A evidência do monitoramento e controle de cada PCC deve ser demonstrado por meio de registros.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como os PCCs são monitorados? • Os PCCs estão sob controle? • A pessoa responsável pelo monitoramento está ciente do procedimento a ser seguido se os limites não estiverem sob controle? • A frequência de monitoramento é adequada para garantir que os PCCs permanecem sob controle (p.ex. no caso de o monitoramento não ser contínuo)? • Como é documentado o monitoramento de cada PCC? • Quem é responsável pela documentação? • A data, hora, colaborador responsável e o resultado/ leitura estão documentados? • Por quanto tempo os registros serão armazenados? • Onde os registros são armazenados? • Foi determinada uma acuracidade adequada para os equipamentos e métodos de monitoramento? São realizados testes de funcionalidade desses equipamentos e métodos? Qual é a frequência? Como a funcionalidade é definida? • São realizadas correções/ações corretivas em caso de falhas de identificação e mau funcionamento (p.ex. em relação aos produtos e processos)? <p>Exemplos de evidências: Registros dos PCCs;</p>
2.3.9.2	Registros do monitoramento de PCCs devem ser verificados por uma pessoa responsável da empresa e mantidos por um período relevante.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quem é responsável por verificar os registros do monitoramento de PCCs? • Por quanto tempo os registros de monitoramento dos PCCs são mantidos? <p>Exemplos de evidências: Registros de verificação dos PCCs;</p>
2.3.9.3	O pessoal operacional responsável pelo monitoramento de medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle deve ter recebido treinamento/instrução específicos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que treinamento foi realizado? <p>Exemplos de evidências: revisão dos registros de treinamento; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.9.4	Medidas de controle, que não sejam as definidas para PCCs, devem ser monitoradas, registradas e controladas por critérios mensuráveis ou observáveis.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como são monitoradas as medidas de controle (aquelas diferentes das definidas para PCCs)? • Como é documentado o monitoramento de cada medida de controle? • Quem é responsável por monitorar os registros dessas medidas de controle? • Foi determinada a acuracidade adequada dos equipamentos e métodos de monitoramento? São realizadas verificações de funcionalidade de tais equipamentos e métodos? Qual é a frequência? Como é definida a funcionalidade? São realizadas correções/ ações corretivas em caso de falhas de identificação e mau funcionamento (p.ex. em relação aos produtos e processos)? <p>Nota 1: Outras medidas de controle eram anteriormente denominadas pontos de controle (PC).</p> <p>Exemplos de evidências: revisão dos registros para a monitoramento das medidas de controle (aquelas diferentes das definidas para PCCs);</p>
2.3.10	Estabelecimento de ações corretivas:		
2.3.10.1	Caso o monitoramento indique que uma medida de controle específica definida para um PCC ou outra medida de controle não está sob controle, ações corretivas devem ser documentadas e implementadas. Tais ações corretivas também devem levar em consideração qualquer ação tomada em relação aos produtos não-conformes e identificação da causa raiz para a perda de controle dos PCCs.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que ações corretivas existem para cada medida de controle definida para um CCP ou outra medida de controle? • Quando uma ação corretiva foi realizada? • Onde estão documentadas as ações corretivas? • Quem documenta as ações corretivas tomadas? <p>Explicação/informação adicional: <i>As ações a serem tomadas em relação aos produtos potencialmente não conformes (p.ex. a disposição dos produtos afetados) normalmente abrangem os produtos produzidos após o último monitoramento verificado como conforme.</i></p> <p>Exemplos de evidências: registros de PCC/outras de medidas de controle; ações corretivas;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.11 Validar o plano APPCC e estabelecer procedimentos de verificação			
2.3.11.1	Os procedimentos de validação, incluindo a revalidação após qualquer modificação que tenha sido realizada e que possa impactar a segurança de alimentos, devem ser documentados, implementados e mantidos para garantir que o plano APPCC é adequado para controlar efetivamente os perigos identificados.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como é conduzida a validação abrangente do plano APPCC? Quando? • As medidas de controle para controlar perigos significativos são validadas? Quando foram validadas? • São realizados procedimentos de revalidação após quaisquer modificações que possam impactar a segurança de alimentos? <p>Explicação/informação adicional: Validação do APPCC</p> <ul style="list-style-type: none"> • a validação é realizada antes que o plano APPCC seja totalmente implementado, no momento em que o plano APPCC é projetado ou quando modificações indicam a necessidade de revalidação. • a validação do plano APPCC visa garantir que seus elementos relevantes (tais como a identificação dos perigos, medidas de controle definidas para pontos críticos de controle e outras medidas de controle, limites críticos, frequência e tipo de monitoramento de PCCs, ações corretivas, frequência e tipo de verificação e tipo de informação a ser registrada) são capazes de atingir os respectivos resultados especificados e podem garantir o controle de perigos significativos identificados, através da coleta e avaliação de informações científicas, técnicas e observacionais. <p><i>Esta envolve a medição do desempenho em relação a um resultado ou objetivo de segurança de alimentos desejado, em relação a um nível necessário de controle do perigo. Os seguintes elementos poderiam ser considerados: revisão da justificativa científica ou técnica ou base documentada (literatura científica, regulamentos, diretrizes, publicações, dados de investigação científica, dados reconhecidos, dados do histórico do processo na fábrica, documentos/diretrizes de autoridades ou especialistas, modelos matemáticos/ programas de modelagem, etc.), realização de estudos de validação/estudos na fábrica, medições, testes de desafio (challenge tests), plano de análises abrangente, relatórios de análise de processos, etc.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • a validação das medidas de controle e dos limites críticos (para PCCs) faz parte da validação do plano APPCC e é realizada durante o desenvolvimento do plano APPCC. • a metodologia de validação do plano APPCC varia de empresa para empresa. <p>Exemplos de evidências: relatórios de validação ou revalidação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.11.2	<p>Procedimentos de verificação devem ser documentados, implementados e mantidos para confirmar que o plano APPCC está funcionando corretamente. Atividades de verificação do plano APPCC, que incluem, por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auditorias internas • testes • amostragem • desvios e não conformidades • reclamações <p>devem ser realizadas pelo menos uma vez dentro de um período de 12 meses ou sempre que ocorrerem modificações significativas.</p> <p>Os resultados desta verificação devem ser registrados e quando necessário, incorporados ao plano APPCC.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existem procedimentos de verificação para garantir que o plano APPCC está funcionando eficazmente? • Com que frequência o plano APPCC é verificado (pelo menos uma vez dentro de um período de 12 meses ou sempre que ocorrem modificações significativas, p.ex. modificação de produto ou desenvolvimento de novo produto)? • Qual é a data da última verificação? • Qual foi o resultado da última verificação? Onde está registrada? • O plano APPCC reflete os resultados da verificação? • Em que data o plano APPCC foi alterado pela última vez? <p>Explicação adicional: <i>Esse requisito apoia a introdução e a implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: verificação de processos e procedimentos de segurança de alimentos (p.ex. controles) são executados em tempo hábil, mantendo a integridade dos processos de segurança de alimentos.</i></p> <p>Exemplos de evidências: dados e relatórios para verificação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
2.3.12	Estabelecimento da documentação e manutenção de registros		
2.3.12.1	<p>Documentação e registros relacionados ao plano APPCC, por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • análise de perigos • determinação das medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle • determinação de limites críticos • processos • procedimentos • resultados de atividades de monitoramento das medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle • registros de treinamentos do pessoal encarregado do monitoramento de PCCs • desvios e não conformidades observados e ações corretivas implementadas. devem estar disponíveis. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que documentos/registros relacionados ao plano APPCC existem? • Esses documentos/registros incluem processos, procedimentos e resultados? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; verificação de que a documentação está atualizada; garantia da conformidade com requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: planos de inspeção; registros; descrições de produtos; análise de perigos; avaliação de riscos; monitoramento de PCCs e outras medidas de controle, etc.</p>
3	Gestão de recursos		
3.1	Recursos humanos		
3.1.1	<p>Todos colaboradores que executam trabalhos que afetam a segurança, qualidade e legalidade do produto devem ter a competência requerida e apropriada à sua função, resultante de formação, experiência de trabalho e/ou treinamento.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que novos colaboradores e colaboradores atuais têm a competência adequada à atividade? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; garantia da conformidade com requisitos regulatórios relevantes e manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia de que treinamento e supervisão apropriados estão implementados para o respectivo pessoal relevante.</i></p> <p>Exemplos de evidências: evidências de competência como treinamento; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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 ser documentadas, implementadas e mantidas.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Para quais posições existem descrições de cargos escritas? • O que é regulado nas descrições de cargos? • Quem, por exemplo, substitui o gerente de GQ durante sua ausência? • Qual é o conteúdo das descrições de cargos? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; comunicação aberta e clara garantindo que funções e responsabilidades são claramente comunicadas; manutenção da integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: descrição de responsabilidade para pessoal-chave importante;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.2	Higiene pessoal		
3.2.1 (B)	<p>Os requisitos relacionados à higiene pessoal devem ser documentados, implementados e mantidos e devem incluir no mínimo o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 do tabaco • ações a serem tomadas em caso de cortes ou ferimentos na pele • unhas, joias, unhas e cílios postiços 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. <p>As regras de higiene pessoal devem estar em conformidade com os requisitos legais.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As regras de higiene pessoal estão em conformidade com os requisitos legais, se aplicáveis? • Qual é a política / são as regras relativas à higiene pessoal? • As regras relativas à higiene pessoal incluem a limpeza das mãos, alimentos e bebidas, fumar, cuidados com ferimentos, unhas e joias, cabelo e barba? • Onde é permitido fumar? • Que tipo de roupa protetora é usada? • Onde está especificado o uso de touca e/ou protetor para barba / protetores de cabelos? Onde necessário, os cabelos estão completamente cobertos para evitar a contaminação do produto? • Em relação a toucas; que tipo, onde e como são usadas? • Que procedimento o colaborador deve observar em caso de ferimento na mão? Como as lesões devem ser tratadas/cobertas? • É permitido usar joias e relógios nas áreas de produção? • Em quais áreas de produção é obrigatório usar luvas? Que tipos de luvas são usadas? Quando as luvas devem ser trocadas? <p>Nota 1: Os requisitos de higiene pessoal devem considerar a natureza da empresa, do produto e do processo.</p> <p>Explicação/informação adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>exemplos de roupa protetora: calça e camisa, macacão, guarda-pó, jaleco, avental, mangas, entre outros. Isto também inclui roupa/traje descartável (p.ex. sobre-pés, macacões) e elementos de proteção individual (p.ex. capacetes, protetores auriculares, máscaras faciais com filtros, luvas reutilizáveis).</i> • <i>as unhas incluem o uso de esmalte, unhas acrílicas ou postiças, etc.</i> • <i>joias incluem relógios, brincos, colares, piercings, anel de casamento, etc.</i> • <i>cabelos incluem cílios postiços, grampos de cabelo etc.</i> • <i>pertences pessoais incluem medicamentos, chaves, telefone celular, etc.</i> • <i>fumar inclui cigarros eletrônicos.</i> <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal documentadas; regras de higiene para visitantes/terceiros; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.2.1 (I) ☞	Os requisitos relacionados à higiene pessoal devem ser definidos baseados em risco.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • As regras de higiene pessoal são definidas baseadas em risco? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de regras de higiene pessoal definidas resultantes e baseadas em risco, mas não limitadas a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • se luvas são usadas, a desinfecção das mãos pode não ser necessária para a produção de baixo risco. • onde existirem áreas de alto risco, requisitos específicos de higiene pessoal podem ser necessários • as regras de utilização de luvas devem basear-se nos produtos, processos, áreas de trabalho/atividades e respectivos riscos (que poderiam, por exemplo, incluir luvas de cor diferente do produto, frequência de troca, etc.). • não devem ser usados adornos visíveis (incluindo piercing) e relógios. Quaisquer exceções devem ter sido avaliadas de acordo com os respectivos riscos e devem ser eficazmente controladas. • regras referentes a cortes e ferimentos na pele, tais como a cobertura com atadura/curativo (que não devem representar riscos e podem, por exemplo, ser à prova de água e ter uma cor diferente do produto), e quando apropriadas e baseadas em risco: as ataduras/curativos devem conter uma tira de metal ou luvas de uso único devem ser usadas. <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal documentadas; avaliação de riscos; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.2.2	Os requisitos de higiene pessoal devem ser compreendidos e aplicados por todo o pessoal relevante, terceiros e visitantes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como e quando a política/regras de higiene são comunicadas? Quem verifica registros de verificação e aceitação formal das regras de higiene quando aplicável? • Como o pessoal, terceiros e visitantes se comportam? Operam de maneira apropriada? Estes mantêm um grau adequado de higiene pessoal? Que ações são tomadas caso não estejam em conformidade com as regras? • As regras de higiene pessoal também são seguidas por colaboradores de prestadores de serviços externos e visitantes? • Como é garantido que pessoas externas conheçam as regras de higiene relevantes? • Como a conformidade com os requisitos é observada/monitorada durante operações, trabalho, visitas, serviços etc.? <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal documentadas; regras de higiene para visitantes/terceiros; observação no local; entrevistas no local;</p>
3.2.3	A conformidade com os requisitos de higiene pessoal deve ser monitorada regularmente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • A conformidade com as regras de higiene pessoal é monitorada regularmente? Qual é a frequência? • Existem verificações de conformidade de higiene pessoal no local por meio do atividades de monitoramento/inspeções? • Como os colaboradores são monitorados durante o trabalho (p.ex., por testes de swab nas mãos, inspeções visuais, etc.)? • Que ações são tomadas caso os resultados das verificações não sejam favoráveis? <p>Exemplos de evidências: testes de swab de mãos, etc.; minutas de atividades de monitoramento das regras de higiene / inspeção no local; lista de falhas identificadas e ações; etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.2.4	Devem estar disponíveis uniformes e roupas de proteção adequadas e em quantidade suficiente para cada colaborador.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As roupas de proteção/uniformes são adequados? • Há fornecimento de roupa protetora/uniformes suficientes, apropriados, adequados e limpos? Quantos jogos de roupa protetora/uniforme estão à disposição de cada funcionário? As roupas protetoras são adequadas para evitar riscos à segurança dos alimentos (p.ex. contaminação física)? • Quais são as regras relativas a roupa protetora/uniformes (incluindo regras de uso e/ou restrições definidas para áreas como cantinas, vestiários, área para fumantes, sanitários, áreas externas, áreas de alto risco, etc., quando aplicável)? • Que regras existem quanto a lavagem de roupa protetora/uniformes? • Quando a roupa protetora/uniforme deve ser trocado? Com que frequência o colaborador deve trocar sua roupa protetora/uniforme? • A roupa protetora é usada somente no local? • Terceiros e visitantes que entram na área de produção também recebem roupas protetoras? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e disponibilidade de recursos suficientes; manutenção da integridade nos processos de segurança dos alimentos; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal; regras de higiene para visitantes/terceiros; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.2.5	Em caso de quaisquer questões associadas à saúde ou doenças infecciosas que possam ter impacto sobre a segurança de alimentos, ações devem ser tomadas para minimizar os riscos de contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Quais são as regras relativas à notificação de doenças infecciosas e às respectivas ações a serem seguidas? • Os colaboradores, terceiros e visitantes estão cientes das questões de saúde ou das regras de notificação relativas a doenças infecciosas? • Como o pessoal, terceiros e visitantes devem se comportar em caso de presença ou suspeita de doença infecciosa? • Como é garantido que o pessoal e os visitantes conheçam as diretrizes? • Quem é responsável por avaliar cada situação e decidir/enderçar as ações apropriadas? • Que tipo de ações são tomadas quando essas questões são notificados pelo pessoal, terceiros e/ou visitante (isolamento, exame médico, restrição de acesso etc.)? <p>Nota 1: As restrições e os procedimentos de triagem médica devem considerar e seguir os requisitos legais no país de operação.</p> <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal; regras de higiene para visitantes/terceiros; questões de saúde ou regras quanto a doenças infecciosas; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.3	Treinamento e instrução		
3.3.1 (B)	Treinamentos e/ou atividades de instrução devem ser implementados com respeito aos requisitos de produto e processo e às necessidades de treinamento dos colaboradores com base em seu trabalho.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As atividades de treinamento/instrução abordam adequadamente (mas não se limitam a): segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade, processos, práticas e outros elementos relevantes para a realização do produto e processo? Os treinamentos refletem as necessidades da empresa e do colaborador? • Com que frequência são realizadas sessões de treinamento/atividades de instrução (p.ex., treinamentos durante as atividades/treinamentos no local de trabalho)? As responsabilidades do colaborador são consideradas? • Quem é responsável pelo treinamento? • Quem participa das sessões de treinamento/atividades de instrução? • Existe evidência de treinamentos internos e externos? • Que cursos de treinamento foram realizados? • Qual foi o conteúdo da última sessão de treinamento? • Existem cursos de treinamento especiais? • Com que frequência são realizadas sessões de treinamento em higiene? • Qual foi o conteúdo da última sessão de treinamento em higiene? • Como são determinadas as necessidades de instrução para cada colaborador? • Todas as pessoas relevantes receberam treinamento de atualização? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes e manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia de que treinamento e supervisão apropriados estão implementados para o respectivo pessoal relevante.</i></p> <p>Exemplos de evidências: comprovações do treinamento; programação de treinamento; descrições de cargos; funções chave; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.3.1 (I) ☞	<p>Programas documentados de treinamento e/ou instrução devem estar implementados e incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conteúdo dos treinamentos • frequência dos treinamentos • tarefas dos colaboradores • idiomas • instrutor / tutor qualificado • eficácia do treinamento. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O programa de treinamento ou instrução está documentado? Como são definidas as necessidades de treinamento (p.ex. baseadas em risco e de acordo com os respectivas atividades)? • Que evidência existe quanto à qualificação do instrutor? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os funcionários; geração de consciência; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes e manutenção da integridade nos processos e procedimentos de segurança de alimentos; garantia de que treinamento e supervisão apropriados estão implementados para o respectivo pessoal relevante.</i></p> <p>Exemplos de evidências: programa de treinamento/instruções documentado; programa de treinamento; programação de treinamento;</p>
3.3.2	<p>Treinamentos e/ou instruções devem ser aplicáveis a todo o pessoal, incluindo trabalhadores sazonais e temporários e colaboradores de empresas externas, empregados na respectiva área de trabalho. Ao serem admitidos e antes de iniciarem o trabalho, devem ser treinados/instruídos.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Todo o pessoal recebeu treinamento/instrução adequados? • Todos os recém admitidos foram efetivamente treinados? Quais colaboradores são treinados/instruídos ao serem admitidos? Qual é o conteúdo dessas instruções? • Colaboradores em potencial (incluindo temporários e sazonais) são treinados/instruídos ao serem admitidos? • Como são treinados/instruídos colaboradores estrangeiros? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção e de todos os colaboradores; geração de consciência; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes e manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia de que treinamento e supervisão apropriados estão implementados para o respectivo pessoal relevante.</i></p> <p>Exemplos de evidências: comprovações de treinamento; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.3.3	<p>Devem estar disponíveis registros de todos os eventos de treinamentos/instruções, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lista dos participantes (incluindo sua assinatura) • data • duração • conteúdo do treinamento • nome do instrutor/tutor. <p>Um procedimento ou programa deve ser documentado, implementado e mantido para comprovar a eficácia dos programas de treinamento e/ou instrução.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Há evidências de que o treinamento foi realizado? • Os programas de treinamento/instrução são registrados/documentados? O que foi registrado/documentado? • Todos os registros contêm todas as informações necessárias? • Os participantes assinaram o comprovante do treinamento? • Como é verificada a eficácia dos programas de treinamento e/ou instrução (p.ex. testes, questionários, monitoramento de desempenho etc.)? • Quando os programas de treinamento e/ou instrução não são eficazes, que tipo de ações são tomadas? <p>Exemplos de evidências: comprovações do treinamento; registros de eventos de treinamento/instrução; verificações de eficácia; procedimento de eficácia; ações;</p>
3.3.4	<p>Os conteúdos de treinamentos e/ou instruções devem ser revisados e atualizados quando necessário.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como são revisados os conteúdos dos treinamentos? Quem é responsável por isso? • No mínimo os requisitos de segurança de alimentos, qualidade do produto e requisitos legais são considerados para a revisão do conteúdo (p.ex. incidentes, gestão de produtos não conformes e de desvios/não conformidades, procedimentos, BPFs, APPCC (incluindo monitoramento de PCC), limpeza e desinfecção, rastreabilidade, controle de pragas, manuseio de produtos químicos, etc.)? • Modificações de produto, processo e procedimento são consideradas para a revisão do conteúdo? • Quando são revisados os conteúdos dos treinamentos? • Quando foi feita a última atualização do conteúdo de treinamento? • Qual é o conteúdo da atualização mais recente? • Respectivas retroalimentações (feedback) são consideradas durante a revisão (p.ex. resultados de testes de treinamento, pesquisas, avaliações no local de trabalho dos colaboradores etc.)? <p>Exemplos de evidências: revisões; testes; resultados da avaliação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.4	Instalações de pessoal		
3.4.1	A empresa deve fornecer 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. Tais instalações devem ser mantidas de forma a prevenir contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Existem quantos colaboradores? As instalações para o pessoal são apropriadas? Há um número suficiente dessas instalações e elas são mantidas de maneira a prevenir contaminação? Os colaboradores têm acesso a um refeitório? Existem vestiários? Onde estão os banheiros? Existem instalações para banho? Estas foram projetadas e são controladas para minimizar questões de segurança de alimentos? Os requisitos legais são respeitados? <p>Nota 1: Os requisitos das instalações do pessoal devem considerar a natureza da empresa, do produto e do processo.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de instalações para o pessoal: vestiários, sanitários, área para fumantes, refeitório, instalações para higiene das mãos, etc.</i> <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção; engajamento e disponibilidade de recursos suficientes; manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: leiaute da fábrica; observação no local;</p>
3.4.2	Os riscos de contaminação do produto por alimentos e bebidas e/ou materiais estranhos devem ser minimizados. Devem ser levados em consideração alimentos e bebidas das máquinas de venda automática, das cantinas e/ou trazidos para o trabalho pelo pessoal.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Existem instalações de refeitório separadas das áreas de produção, embalagem e armazenamento? É permitido levar alimentos dessas instalações para essas áreas? Como é garantido que nenhum alimento do refeitório é levado para áreas de produção, embalagem e armazenamento? Os colaboradores podem trazer alimentos de casa? Onde são armazenados? Os colaboradores podem levar medicamentos para seu local de trabalho? Pertences pessoais são permitidos nas áreas de produção, embalagem e armazenamento? Existem riscos de materiais estranhos? Que práticas/controles estão implementados para minimizá-los? <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal; práticas/controles; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.4.3	Os vestiários devem ser localizados de forma a permitir acesso direto às áreas onde produtos não embalados são manipulados. Quando a infraestrutura não o permitir, devem ser implementadas e mantidas medidas alternativas para minimizar os riscos de contaminação dos produtos. Roupas de uso externo e roupas protetoras devem ser armazenadas separadamente, a menos que medidas alternativas sejam implementadas e mantidas para evitar riscos de contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existem vestiários para colaboradores e visitantes com separação para roupa de uso externo e roupa protetora? A separação entre sapatos/botas e roupa protetora limpa também é levada em consideração? Caso isso não seja possível, existem medidas para evitar contaminação? • Os vestiários dão acesso direto às áreas de manipulação de produtos não embalados de maneira que colaboradores que já tenham vestido a roupa protetora possam acessar diretamente essas instalações sem risco de contaminação? Caso contrário, medidas estão implementadas para minimizar a contaminação (p.ex. no caso de um vestiário a partir do qual os colaboradores devem, em parte, usar um caminho externo para entrar na área de produção, existem medidas de acesso, como proteção de sapatos, barreiras sanitárias, etc.)? • Como as roupas de proteção são manuseadas durante intervalos? <p>Exemplos de evidências: regras de higiene pessoal; observação no local;</p>
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. O fluxo de ar mecânico de uma área contaminada para uma área limpa deve ser evitado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde estão localizados os sanitários? Há instalações disponíveis para lavagem das mãos? • Como funciona o sistema de ventilação nos sanitários? • Os sanitários representam algum risco para a produção? • Os sanitários dão acesso direto para as áreas de produção? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
3.4.5	Devem ser fornecidas instalações para higiene das mãos que devem contemplar, no mínimo: <ul style="list-style-type: none"> • número adequado de lavatórios • localização adequada nos pontos de acesso e/ou dentro das áreas de produção • designadas unicamente para lavagem das mãos. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Estão disponíveis suficientes instalações para lavagem de mãos (p.ex. na entrada para as áreas de processamento, áreas sociais, dentro das áreas de produção, zonas de transição, barreiras higiênicas)? Estão adequadamente localizadas e são mantidas em condições sanitárias? • Existe a necessidade de equipamentos semelhantes em outras áreas (p.ex. área de embalagem, áreas de armazenamento)? Se sim, como é definido? • Existem cartazes/pictogramas em cada área relevante que orientam o pessoal a lavar as mãos? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
3.4.6	As instalações para higiene das mãos devem fornecer: <ul style="list-style-type: none"> • água corrente potável (ou água que não represente risco de contaminação de acordo com os requisitos legais aplicáveis), a uma temperatura adequada • equipamentos de lavagem e desinfecção adequados • meios apropriados para secagem das mãos. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Todas as instalações para lavagem das mãos são providas com equipamento adequado para secagem das mãos, sabão líquido e desinfetante? • Todas as instalações para lavagem das mãos fornecem água corrente potável (ou uso de água regulamentada por requisitos legais, diferentes dos padrões de potabilidade, que não representa risco de contaminação) a uma temperatura adequada? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
3.4.7	Onde os processos exigirem um controle de higiene mais elevado, o equipamento para lavagem das mãos deve fornecer, adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> • dispositivos sem contato manual • desinfecção das mãos • lixeira com abertura sem contato manual. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Todas as áreas onde é necessário um maior controle da higiene (p.ex. produtos de alto risco, produtos alimentícios altamente perecíveis, produtos prontos para consumo sendo manipulados, etc.) são providas com dispositivos sem contacto manual, dispositivos para desinfecção das mãos e cartazes ou pictogramas? <p>Exemplos de evidências: cartazes/pictogramas; observação no local;</p>
3.4.8	Onde necessário, instalações para a limpeza e desinfecção devem estar disponíveis e ser utilizadas para botas, sapatos e outras roupas de proteção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde são necessárias instalações/equipamentos para limpeza de botas e aventais de proteção? • Como a necessidade é definida (p.ex. requisitos legais, maior controle de higiene necessário etc.)? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4	Processos operacionais		
4.1	Foco no cliente e acordos contratuais		
4.1.1	<p>Todos os requisitos relacionados à segurança de alimentos e qualidade do produto, dentro dos acordos definidos com os clientes, e qualquer revisão dessas cláusulas, devem ser comunicados para e implementados por cada departamento ou pessoal responsável relevante.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Existem requisitos específicos do cliente para produtos adquiridos? Quem conduz a revisão dos requisitos? Existem acordos de fornecimento escritos com os clientes? Em relação ao acordo definido, como os requisitos relacionados à segurança do produto e qualidade são comunicados aos departamentos ou ao pessoal responsável relevantes? Que garantias são dadas de que os requisitos do cliente e as próprias especificações estão de acordo entre si? Quem garante que as matérias-primas adequadas estão disponíveis sempre que necessário para a fabricação do produto? As mudanças nos acordos contratuais existentes são registradas e comunicadas entre os parceiros do contrato? Como é garantido que os clientes são informados sobre as mudanças de produto e processo? Como é garantido que as mudanças são implementadas por todas as áreas ou pelo pessoal responsável relevantes? <p>Explicação/informação adicional: <i>Alguns exemplos de requisitos do cliente que poderiam ser incluídos nos acordos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>produção por lote e retenção de produto/armazenamento em quarentena</i> <i>requisitos específicos sobre gestão de crises e incidentes</i> <i>requisitos específicos sobre matérias-primas, fórmula/configuração do produto, alegações, requisitos tecnológicos, embalagem e/ou rotulagem, validação de produtos, processos terceirizados etc.</i> <i>parâmetros específicos do produto e processo a serem controlados</i> <i>janela de tempo específica para rastreabilidade</i> <i>etc.</i> <p>Exemplos de evidências: contratos com clientes, acordos; especificações/receitas/fórmulas acordadas; comunicações, p.ex. e-mails; evidências do processo de comunicação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.1.2	<p>Acordos de clientes relacionados ao que segue devem ser cumpridos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • receita do produto (incluindo características das matérias-primas) • processo • requisitos tecnológicos • planos de testes e monitoramento • embalagem • rotulagem. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que garantia é dada de que receitas, processos, requisitos tecnológicos, planos de testes e monitoramento, embalagens e rotulagem especificados pelo cliente são respeitados? • Quando ocorrem alterações nas especificações/acordos com o cliente, as modificações são implementadas imediatamente? • Modificações relevantes são imediatamente comunicadas ao cliente e internamente (p.ex. alterações na porcentagem de ingredientes, mudanças no processo etc.)? • Como é verificada a conformidade dos acordos com o cliente? • Se existentes, como os acordos com o cliente e a proteção dessas informações são gerenciados (p.ex. fórmulas, requisitos tecnológicos, etc.)? <p>Nota 1: Se não existirem acordos específicos com clientes (p.ex. a fórmula do fornecedor é a base), o requisito deve ser classificado com N/A.</p> <p>Exemplos de evidências: fórmulas e receitas; requisitos do cliente sobre rotulagem e embalagem; processos e tecnologias; acordos e requisitos do cliente; comprovação de conformidade com acordos, p.ex. ordens de produção para verificar a conformidade com fórmulas; evidência de comunicação; comunicação com o cliente;</p>
4.1.3	<p>De acordo com os requisitos do cliente, a direção (ou pessoa designada autorizada) deve informar o mais breve possível os clientes afetados sobre qualquer questão relacionada à segurança ou legalidade do produto, incluindo desvios e não conformidades identificados pelas autoridades competentes.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • A direção está ciente do processo de comunicação? Caso a direção tenha endereçado essa responsabilidade, existe uma pessoa autorizada (pela direção) para prosseguir com as comunicações e reportar diretamente à direção? • Como é garantido que a direção informa os clientes afetados? • Como é garantido que os clientes são informados sobre qualquer questão relacionada à segurança ou legalidade do produto? <p>Exemplos de evidências: comunicações, p.ex. e-mails;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.2	Especificações e fórmulas		
4.2.1	Especificações		
*4.2.1.1	Especificações para todos os produtos acabados devem estar documentadas e implementadas. Estas devem ser atuais, inequívocas e em conformidade com os requisitos legais e do cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Especificações estão disponíveis e implementadas para todos os produtos acabados? • Que garantia é dada de que as especificações estão em conformidade com os requisitos legais e, se existentes, com os requisitos do cliente? • Que garantia é dada de que as especificações são seguidas? • Como é possível identificar que as especificações estão atualizadas? <p>Nota 1: Quando aplicável, podem ser consideradas especificações dos fornecedores (p.ex. mistura de especiarias do fornecedor)</p> <p>Exemplos de evidências: especificações; especificações do fornecedor; comprovação de conformidade com as especificações, p.ex. resultados de análise, ordens de produção rastreáveis, controles de produção etc.; comprovação de conformidade com especificações, p.ex. acordos com cliente, requisitos legais etc.;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.2.1.2 (B)	<p>Um processo para controlar a criação, aprovação e alteração das especificações deve ser implementado e mantido e deve incluir, onde requerido, a aceitação pelos(s) cliente(s). Onde exigido por clientes, as especificações de produtos devem ser formalmente acordadas.</p> <p>Este processo deve incluir a atualização das especificações de produtos acabados em caso de qualquer modificação relacionada a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • matérias-primas • fórmulas / receitas • processos que impactam os produtos acabados • materiais de embalagem que impactam os produtos acabados. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que conteúdo mínimo foi determinado para as especificações (p.ex. requisitos de segurança, qualidade, organolépticos, legislação e de cliente)? • Existe uma pessoa designada responsável pelo controle das especificações (incluindo sua distribuição)? • Quem escreve, verifica, atualiza e aprova especificações? • Se as especificações vierem de fornecedores, existe uma pessoa competente interna que as analisa e aprova? • Como especificações são compiladas, verificadas, atualizadas e aprovadas (processo)? • Como é possível reconhecer a atualização de especificações? • Os clientes exigem um acordo formal para especificações de produtos? Se sim, quais são os produtos em questão? • Como as informações e as alterações são comunicadas dentro da empresa e, quando aplicável, ao cliente? • Modificações relevantes são imediatamente comunicadas ao cliente (p.ex. modificações relacionadas à rotulagem de alergênicos ou parâmetros de especificação)? • O processo de comunicação está implementado e é conhecido pelos colaboradores? • Se existente, como as especificações do cliente e a proteção dessas informações são gerenciadas? <p>Exemplos de evidências: processo implementado para controlar a criação, aprovação e alteração de especificações; processo de comunicação; evidência de comunicação; comunicação com o cliente quando exigida;</p>
4.2.1.2 (I)	<p>Um procedimento que controle a criação, aprovação, atualização e alteração de especificações deve estar documentado.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O procedimento de gestão de especificações está documentado (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma, etc.)? <p>Exemplos de evidências: procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.2.1.3	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 definidos, com os requisitos do cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Especificações estão disponíveis para todas as matérias-primas, ingredientes, aditivos, materiais de embalagem e retrabalho? • Que garantia é dada de que as especificações são seguidas? • Que garantia é dada de que as especificações estão em conformidade com requisitos legais e, se existentes, com requisitos do cliente? • Como é garantido que retrabalhos estão em conformidade com as especificações? • Como é possível identificar que as especificações estão atualizadas? <p>Nota 1: Especificações dos fornecedores podem ser consideradas quando aplicáveis.</p> <p>Exemplos de evidências: especificações; especificações do fornecedor; comprovação de conformidade com as especificações, p.ex. resultados de análise, ordens de produção rastreáveis, controles de produção etc.; comprovação de conformidade com especificações, p.ex. acordos com cliente, requisitos legais etc.;</p>
4.2.1.4	As especificações e/ou seus conteúdos devem estar disponíveis no local para todo o pessoal relevante.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como as especificações são compartilhadas com o pessoal relevante? • Quem tem acesso às especificações? • As especificações estão disponíveis no local para os colaboradores relevantes? <p>Exemplos de evidências: verificação cruzada no local (p.ex. especificações aprovadas e recém atualizadas são aquelas em uso no local);</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.2.1.5	Onde produtos são requeridos para serem rotulados e/ou promovidos com uma alegação (claim), ou onde certos métodos de tratamento ou de produção sejam excluídos, devem ser implementadas medidas para demonstrar a conformidade com tal declaração.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Há produtos especificamente rotulados e/ou promovidos com alegações? • Existem produtos especificamente rotulados e/ou promovidos nos casos em que determinados métodos de tratamento/produção são excluídos? • Existem produtos/matérias-primas que consistem de OGM, contém OGM ou que são produzidos a partir de OGM? • Essas declarações específicas foram incluídas nas especificações? Quem redige, corrige, verifica e aprova especificações? • A empresa implementou medidas para demonstrar a conformidade com tais alegações/declarações (p.ex. controles específicos, estrutura, testes/análises, confirmação por meio de certificados e/ou evidência/ estudos científicos, etc.)? • A clareza, acuracidade e veracidade das respectivas alegações são garantidas por meio de evidências confiáveis e controles relevantes? <p>Consulte o glossário para ver a definição e os exemplos de alegações (claims).</p> <p>Exemplos de evidências: rótulos; especificações; alegações/declarações; medidas; controles; práticas; resultados de testes/análises; certificados; evidência científica; registros de controles; status da certificação do produto;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.2.2	Fórmulas / receitas		
4.2.2.1	As receitas e fórmulas devem estar atualizadas, válidas e alinhadas com as especificações e disponíveis no local para o pessoal relevante.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As fórmulas/receitas estão de acordo com as especificações? • Quem tem acesso a receitas/fórmulas? • As receitas/fórmulas estão disponíveis para os colaboradores relevantes? • Que garantia é dada de que a receita/fórmula especificada é seguida? • Como é verificada a conformidade com fórmulas/receitas? • As fórmulas/receitas são adequadamente alteradas quando ocorrem modificações nas especificações/no processo? • As modificações relevantes de fórmulas/receitas são devidamente comunicadas (inclusive internamente)? <p>Nota 1: Fórmulas e receitas de fornecedor podem ser consideradas quando aplicáveis.</p> <p>Exemplos de evidências: fórmulas e receitas; fórmulas/receitas de fornecedor; comprovação de conformidade com fórmulas, p.ex. ordens de produção; evidência de comunicação;</p>
4.3	Desenvolvimento de produto / modificação do produto / modificação dos processos de produção		
4.3.1	Um processo deve ser implementado e mantido para garantir que a rotulagem esteja em conformidade com a legislação vigente do(s) país(es) de destino e com os requisitos do cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Quais são os requisitos legais e do cliente? • As exportações vão para quais países? • Quais países têm requisitos especiais? • Quem emite os rótulos? • Quem aprova rótulos? • Como é revisada a conformidade entre o produto e o rótulo? <p>Exemplos de evidências: regulamentação; especificações; requisitos do cliente;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.3.2	<p>Testes de vida de prateleira, estudos ou validação apropriada por meio de avaliação microbiológica, química e organoléptica devem ser realizados e consideração deve ser dada à formulação, embalagem, fabricação e condições declaradas do produto. A vida de prateleira deve ser definida de acordo com esta avaliação e com os requisitos legais e do cliente.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é determinada a vida de prateleira? Há evidências de testes/estudos de vida de prateleira? • Os produtos são submetidos a testes de vida de prateleira? • Resultados dos testes organolépticos são considerados para determinações de vida de prateleira, quando aplicável? • Existem requisitos legais e de clientes específicos para a determinação da vida de prateleira (p.ex. métodos específicos ou condições de teste, etc.)? • Os testes/estudos (incluindo documentais)/verificações estão documentados/registrados? <p>Nota 1: Quando os produtos não tiverem prazo de validade de acordo com requisitos legais, o requisito poderá ser avaliado como N/A.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>A vida de prateleira pode ser definida baseada nas características do produto e do processo, que devem estar alinhadas com as informações de rotulagem/produto, considerando elementos como: experiência com o produto e processo, histórico, registros disponíveis que estabelecem base científica, dados científicos, literatura, referências positivas (fontes corretas/válidas/confiáveis), requisitos legais, requisitos do cliente (p.ex. métodos especificamente definidos para a vida de prateleira), comparação por meio de similaridade de produtos, testes microbiológicos (inclusive sob ponto de vista da segurança de alimentos baseado em legislação, como patógenos), químicos e organolépticos, métodos/testes de determinação da vida de prateleira, testes de desafio (p.ex. challenge tests; condições ideais versus condições da cadeia de suprimento para produtos frescos/perecíveis), etc.</i></p> <p>Exemplos de evidências: métodos/estudos para determinação do teste de vida de prateleira; resultados do teste; documentação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.4	Aquisição		
*4.4.1	<p>A empresa deve estabelecer contratos ou acordos de serviço escritos e controlar compras, serviços e processos terceirizados.</p> <p>Deve ser garantido que todos os seguintes, que tenham um impacto sobre a segurança de alimentos e qualidade dos produtos, estarão em conformidade com os requisitos e especificações definidos e acordados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • todas as matérias-primas, produtos semi-acabados e materiais de embalagem de origem externa • serviços • processos terceirizados 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existem contratos ou acordos de serviços escritos e definidos para produtos adquiridos (matérias-primas, produtos semi-acabados e materiais de embalagem diretamente ou indiretamente adquiridas externamente) e serviços? • Existem contratos ou acordos de serviços escritos para serviços (p.ex. prestadores de serviços para limpeza e desinfecção, manutenção, etc.)? • Existem contratos ou acordos de serviços escritos com empresas que fornecem processos parcialmente terceirizados? • Especificações/requisitos/nível de serviço estão definidos, acordados e são revisados em relação à sua aceitabilidade antes que um contrato de fornecimento/ serviço seja firmado? • Alterações nos contratos/acordos de serviços/requisitos dos contratos existentes são documentadas e comunicadas entre os parceiros do contrato? • Como é garantido que os produtos adquiridos, serviços e processos terceirizados que tenham um impacto sobre a segurança de alimentos e qualidade do produto estão em conformidade com requisitos definidos, especificações, nível de serviço de contratos/acordos de serviço (p.ex. verificações no recebimento de mercadorias, resultados de testes, controles etc.)? <p>Exemplos de evidências: especificações; lista de fornecedores; contratos de processos parcialmente terceirizados, acordos contratuais, acordos de serviços, comunicação escrita (p.ex. especificações, requisitos de serviços e processos, requisitos de qualidade, segurança de alimentos e do cliente, confirmação do nível do serviço, etc.);</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.4.2	<p>Um procedimento para a aquisição de matérias-primas, produtos semiacabados e materiais de embalagem e a aprovação e monitoramento de fornecedores (internos e externos) deve ser documentado, implementado e mantido. Este procedimento deve conter, no mínimo, o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riscos das matérias-primas e/ou dos fornecedores • padrões exigidos (p.ex. certificação, origem etc.) • situações excepcionais (p.ex. aquisição emergencial) <p>e, baseado em risco, critérios adicionais, como por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auditorias/avaliações realizadas por pessoa experiente e competente • resultados de testes • confiabilidade do fornecedor • reclamações • questionário de fornecedor. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existe um procedimento de aprovação para novos fornecedores? • Como foi realizada a avaliação de risco para aprovação e monitoramento do fornecedor? • Como a empresa informa os fornecedores sobre os requisitos para aprovação e de monitoramento? • Como os fornecedores são monitorados? • Como é garantida a qualificação do fornecedor? (p.ex. monitoramento no recebimento do produto, auditorias/avaliações dos fornecedores, testes de laboratório, resultados de testes, questionários, etc.) • Os fornecedores são classificados? • Fornecedores já foram barrados? Como a empresa lida com fornecedores não aprovados e garante que nenhuma mercadoria/serviço seja adquirido deles? • Como é identificado um fornecedor barrado? • Com que frequência são feitas auditorias/avaliações externas? Estas baseiam-se na avaliação de riscos? • Quais são os critérios considerados para avaliação do fornecedor? • Quais fornecedores enviam resultados de testes? • São mantidos os registros de aprovação e monitoramento eficaz dos fornecedores? • Como é avaliada e medida a confiabilidade do fornecedor (p.ex. por meio de reclamações e não conformidades relacionadas ao fornecedor)? • Que tipos de padrões exigidos são verificados? • Como são gerenciadas situações excepcionais (p.ex. aquisição emergencial devido a limitações de fornecimento)? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos; procedimentos de fornecedores; lista de fornecedores; certificados de fornecedores; padrões exigidos; resultados de testes; plano de auditoria/avaliação externa; avaliações documentais; questionário de fornecedor; auditorias/avaliações de fornecedor; sistemas de classificação de fornecedores; monitoramento/verificações de entrada/recebimento de mercadorias; check-list de recebimento de mercadorias; testes de laboratório; controles definidos para o fornecedor;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.4.3	Os materiais adquiridos devem ser avaliados, baseados em risco e no status do fornecedor, quanto à segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade. Os resultados devem ser a base para os planos de testes e monitoramento.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como são avaliados os materiais/produtos adquiridos de acordo com as especificações/acordos/requisitos acordados (p.ex. matérias-primas, produtos semiacabados e materiais de embalagem)? • Existe uma programação de testes? • Como são definidas amostragem e frequência? • A avaliação do material adquirido é baseada nos riscos e no status do fornecedor? • Os resultados da avaliação dos materiais/produtos adquiridos é considerada como base para definir ou atualizar os planos de testes e monitoramento (p.ex. resultados reprovados indicam a necessidade de aumentar ou alterar a amostragem/frequência)? <p>Exemplos de evidências: monitoramento/verificações de entrada/recebimento de produtos; programação de avaliações/testes; especificações/requisitos; check-list de recebimento de produtos; testes de laboratório; avaliação de riscos;</p>
4.4.4	Os serviços adquiridos, que demonstraram ter, com base nos riscos, um impacto sobre a segurança de alimentos e qualidade dos produtos, devem ser avaliados para garantir que estão em conformidade com requisitos definidos. Isto deve levar em conta no mínimo o seguinte: <ul style="list-style-type: none"> • os requisitos de serviço • o status do fornecedor (de acordo com sua avaliação) • o impacto do serviço no produto acabado. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como são verificados os serviços que podem impactar a segurança e a qualidade do produto em relação aos acordos contratuais/de serviços e aos requisitos especificados existentes? Como é definida a amostragem? • O cronograma de controle considera requisitos de serviço, impacto no produto acabado e status do fornecedor? Este é baseado em risco? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplo de serviços adquiridos: monitoramento e controle de pragas, limpeza e desinfecção, calibração e manutenção, armazenamento, transporte, separação de pedidos, serviços de utilidades, etc.</i></p> <p>Exemplos de evidências: contratos de prestação de serviços/acordos de serviços; especificações; cronograma de controle; avaliação de riscos;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.4.5	<p>Quando parte do processamento do produto e/ou a embalagem primária e/ou a rotulagem é terceirizada, isso deve ser documentado nos procedimentos de gestão da segurança de alimentos e qualidade, e tais processos devem ser controlados para garantir que a segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e autenticidade não sejam comprometidas. O controle sobre tais processos terceirizados deve ser identificado e documentado. Deve existir evidência de que os clientes foram informados e concordaram com a terceirização do processo.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existe algum co-packer/fornecedor executando processos parcialmente terceirizados? Como é garantido que eles são totalmente qualificados e como isso é monitorado (p.ex. auditorias de segunda parte, Avaliações IFS Global Markets, questionários de fornecedores, controles etc.)? • Os processos parcialmente terceirizados estão incluídos nos procedimentos de gestão da segurança e qualidade de produtos? • Que riscos são identificados para os processos parcialmente terceirizados? • Que controles específicos são definidos para endereçar cada risco identificado para os processos parcialmente terceirizados? Como os controles são realizados e documentados? • Com que frequência são executados os controles dos processos parcialmente terceirizados? Quem é responsável por controlar isso? • A empresa tem evidências de que os clientes foram informados e concordaram com os processos parcialmente terceirizados? <p>Nota 1: Se a empresa não tiver processos parcialmente terceirizados, o requisito deve ser pontuado como N/A.</p> <p>Exemplos de evidências: lista de co-packer / fornecedores de processos parcialmente terceirizados; avaliação de riscos; procedimentos de fornecedores; resultados de testes; plano de auditoria externa/avaliação; questionários de fornecedores; auditorias/avaliações de fornecedores; testes de laboratório; controles definidos para fornecedores;</p>
4.4.6	<p>A aquisição de materiais e avaliações de fornecedores devem ser revisadas regularmente e a revisão deve ser baseada em risco. Os registros dessas revisões e as ações decorrentes da avaliação devem ser documentados.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que critérios são consultados para avaliação do fornecedor? • Quem revisa os resultados das avaliações do fornecedor? • Com que frequência os resultados das avaliações de fornecedores são revisados? • A frequência das revisões é baseada nos riscos avaliados? • Que ações são tomadas depois que os resultados das avaliações do fornecedor são revisados? • Os resultados da revisão são documentados/registrados? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos; resultados da avaliação; ações;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.5	Embalagem do produto		
4.5.1	<p>Sempre que exigido pela legislação, declarações de conformidade que atestam a conformidade com requisitos legais devem ser documentadas para todos os materiais de embalagem que possam ter um impacto sobre os produtos. Caso contrário, devem ser mantidas evidências para garantir que os materiais de embalagem continuamente estão em conformidade com a respectiva legislação dos países de destino e/ou são adequados ao uso. Isso se aplica a materiais de embalagem que poderiam ter influência sobre matérias-primas, produtos semiacabados e acabados.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que os materiais de embalagem não têm efeitos negativos sobre o produto e são adequados ao uso? • As declarações de conformidade estão documentadas, atestando que os materiais de embalagem estão em conformidade com a legislação relevante e vigente dos países onde a DDC é exigida por lei (p.ex. países da UE)? Caso contrário, existe evidência disponível para atestar que os materiais de embalagem cumprem os respectivos requisitos legais de embalagem do país de destino e/ou são adequados ao uso (p.ex. certificados ou declarações que atestam a conformidade legal com as respectivas legislações de embalagens, métodos e resultados de testes de embalagens, métodos e resultados tais como testes de migração ou testes de perfil químico de acordo com as especificações de embalagens providenciados pelos fornecedores de embalagens, etc.)? <p>Nota 1: As evidências do fornecedor de embalagem devem ser consideradas.</p> <p>Nota 2: A adequação/influência dos materiais de embalagem pode estar relacionada aos aspectos de segurança e qualidade.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Referência de apoio: IFS Packaging Guideline (Guia).</i></p> <p>Exemplos de evidências: declarações de conformidade (p.ex. países UE); resultados de testes como testes de migração; certificados/declarações/resultados de testes de fornecedores; legislação de embalagem;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.5.2	A embalagem e a rotulagem utilizadas devem corresponder ao produto que está sendo embalado e devem estar em conformidade com as especificações de produto acordadas com o cliente. As informações de rotulagem devem ser legíveis e indelévels. Isso deve ser monitorado regularmente e registrado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os rótulos são legíveis e indelévels? • Que processo está implementado para garantir a conformidade? • Como são monitorados a embalagem e o rótulo do produto de modo que estejam em conformidade com o produto que está sendo embalado e suas especificações? • Como é definida a frequência de monitoramento (p.ex. no início e no final de um processo de fabricação, na troca do produto etc.)? Onde está registrado/documentado? • Quando a apresentação do produto não permite ou requer rotulagem completa (produtos não rotulados tais como produtos a granel), como estes são identificados? As informações mínimas apropriadas sobre o produto e seu uso adequado e seguro são disponibilizadas ao cliente ou consumidor (p.ex. lote, prazo de validade, condições de armazenamento, lista de ingredientes, alergênicos)? <p>Exemplos de evidências: processo de embalagem e rotulagem de produtos; processo de monitoramento implementado para garantir a conformidade; registros do monitoramento de conformidade da embalagem do produtos e rotulagem;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.5.3	<p>Baseado nos riscos e no uso pretendido, parâmetros-chave para os materiais de embalagem devem ser definidos em especificações detalhadas em conformidade com a legislação relevante vigente e outros perigos ou riscos relevantes.</p> <p>Com base nos parâmetros definidos, a adequação dos materiais de embalagem de contato com os alimentos deve ser monitorada e demonstrada por testes/ análises, como por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • testes organolépticos • testes de armazenamento • análises químicas • resultados de testes de migração. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Especificações estão disponíveis para todos os materiais de embalagem em uso (incluindo requisitos legais)? • A avaliação de risco e o uso pretendido determinam os parâmetros chave para os materiais de embalagem (incluindo aqueles que não entram em contato direto com os alimentos)? Quais são os parâmetros-chave identificados? • Como é garantido que os materiais de embalagem estão em conformidade com a legislação e especificações relevantes vigentes? • Como é garantido que os materiais de embalagem não têm efeitos negativos sobre o produto? • Baseado nos parâmetros definidos, como é monitorada pela empresa a adequação dos materiais de embalagem de contato com alimentos (p.ex. testes organolépticos para verificar potencial odor antes do uso da embalagem; teste de vazamento de ar; teste de vedação; resultados da análise de testes químicos/de migração da embalagem - p.ex. resultados/certificados do fornecedor da embalagem relativos a testes químicos e de migração)? <p>Nota 1: As evidências do fornecedor da embalagem devem ser consideradas.</p> <p>Nota 2: A adequação/influência de materiais de embalagem pode estar relacionada a aspectos de segurança e qualidade.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Referência de apoio: IFS Packaging Guideline (Guia).</i></p> <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos; parâmetros-chave; especificações de materiais de embalagem; registros/resultados de monitoramento de embalagem; resultados de testes/ análises; certificados/resultados de testes do fornecedor;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.6	Localização da fábrica		
4.6.1	Deve ser investigado o potencial impacto adverso do ambiente da fábrica (p.ex. solo, ar) sobre a segurança de alimentos e/ou qualidade do produto. Onde riscos foram identificados (p.ex. ar extremamente empoeirado, odores fortes), medidas devem ser implementadas, registradas e regularmente revisadas quanto à eficácia.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • O local está localizado, foi planejado, construído e é mantido para garantir a segurança do produto e evitar a contaminação cruzada? • Existe uma investigação de localização? A localização poderia ter uma influência negativa sobre segurança de alimentos e/ou qualidade do produto? • Que medidas foram estabelecidas se materiais/ substâncias potencialmente prejudiciais estão próximos? • A eficácia das medidas é regularmente revisada? • Quem revisa a eficácia das medidas estabelecidas? • Como é revisada a eficácia das medidas estabelecidas? Como a frequência é definida? <p>Explicação/informação adicional: Exemplos do que pode ser considerado base para análise / avaliação/inspeção do local para fins de investigação: piso/ acessos, ar extremamente empoeirado, transferência de odores fortes, acúmulo de água devido ao terreno irregular do local, arredores da fábrica, como presença de instalações externas de produção primária de animais, estações de esgoto, instalações de triagem de resíduos, áreas favoráveis para a atividade de pragas, como áreas de cultivo, ou áreas preservadas, florestas, jardins, etc.</p> <p>Exemplos de evidências: observação no local; análise/avaliação/inspeção do local; medidas; revisão da eficácia; ações;</p>
4.7	Área externa da fábrica		
4.7.1	Todas as áreas externas da fábrica devem ser limpas, organizadas, projetadas e mantidas de forma a evitar contaminação. Onde a drenagem natural for inadequada, um sistema adequado de drenagem deve ser instalado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os exteriores da fábrica estão limpos, organizados e em bom estado de manutenção (p.ex. os terrenos e áreas adjacentes da instalação são mantidos e conservados livres de resíduos, abrigos para pragas e detritos acumulados)? • Como é garantido que as áreas externas da fábrica estão limpas, arrumadas e em boas condições, a fim de evitar contaminação? Quem monitora isso? • As áreas externas ao redor das instalações da fábrica são mantidas de forma a evitar a contaminação? • A drenagem natural é suficiente? • Foi instalado um sistema de drenagem adequado caso a drenagem natural seja insuficiente? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.7.2	O armazenamento ao ar livre deve ser mínimo. Quando as mercadorias são armazenadas no exterior, deve-se garantir que não existam riscos de contaminação ou efeitos adversos sobre a segurança dos alimentos e qualidade.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As mercadorias são armazenadas ao ar livre? • O que é armazenado ao ar livre? • Que regras e medidas existem para o armazenamento ao ar livre? <p>Exemplos de evidências: observação no local; regras e medidas;</p>
4.8	Leiaute da fábrica e fluxos de processo		
4.8.1	Uma planta do local cobrindo todos os edifícios deve ser documentada e mantida e deve descrever o fluxo de processo pelo menos de: <ul style="list-style-type: none"> • produtos acabados • produtos semiacabados, incluindo retrabalho • materiais de embalagem • matérias-primas • pessoal • resíduos • água. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existe um planta do local considerando o leiaute e indicando/descrevendo os fluxos de processo? • O leiaute da fábrica e o fluxo do processo são adequados para garantir a segurança dos processos, matérias-primas, material de embalagem, produtos semiacabados e acabados? • Há evidências de fluxos cruzados que representam riscos à segurança de alimentos? • Como é garantido que a contaminação cruzada é evitada? <p>Exemplos de evidências: planta do local; fluxograma do processo; fluxo de eliminação de resíduos; fluxo de pessoal; fluxo de materiais; fluxo do processo; fluxo de utilidades; fluxo hidráulico; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.8.2	O fluxo de processo, desde o recebimento de materiais até a expedição, deve ser implementado, mantido, 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 da implementação de medidas eficazes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é evitada a contaminação cruzada nas instalações da fábrica? Como é monitorado o controle da contaminação do produto? • O risco de contaminação cruzada, misturas por engano e mistura foi identificado nas instalações da fábrica e nos fluxos de processo? • Como é evitado/minimizado o risco nas instalações da fábrica e nos fluxos de processo? • Que tipo de medidas a empresa implementou para minimizar os riscos para a segurança de alimentos? • Existem medidas específicas em caso de áreas de alto cuidado ou manuseio de produtos de alto risco? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de elementos possíveis de serem considerados dependendo dos riscos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • projeto/desenho e fluxo do processo das instalações, ou seja, do recebimento à expedição, garantindo que a contaminação de matérias-primas, embalagens, produtos semiacabados e produtos acabados é evitada. • padrões de trânsito nas áreas de processamento e segregação de equipamentos: p.ex. pessoas, materiais, resíduos, equipamentos e o uso de ferramentas dedicadas, uso de uniformes dedicados, uso apropriado de ferramentas e utensílios. • áreas "sujas" e "limpas". • operações relativas à áreas e produtos sensíveis (no caso de áreas de alta risco / produtos de alto risco). • separação entre produtos crus e produtos acabados ou prontos para consumo. • segregação estrutural, como barreiras físicas, paredes e edificações separadas. • requisitos/controles aplicados em diferentes zonas higiênicas, como troca de uniforme de trabalho especificado ou higiene pessoal (p.ex. calçado dedicado, propés/capas para sapatos ou lava-pés, desinfecção das mãos etc.). • zonas de transição/barreiras higiênicas (p.ex. do setor de matérias-primas para o setor de produto pronto para consumo). • diferenciais de pressão do ar / fluxo de ar. • medidas para troca de linha (changeover). • potencial de contaminação a partir de laboratório interno localizado dentro da instalação (por exemplo, água residual). <p>Exemplos de evidências: observação no local; medidas;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9	Instalações de produção e armazenamento		
4.9.1	Requisitos de construção		
4.9.1.1	As instalações onde os produtos alimentícios são preparados, tratados, processados e armazenados devem ser projetadas, construídas e mantidas de forma a garantir a segurança de alimentos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • O desenho e o leiaute da fábrica permitem uma manutenção, limpeza e desinfecção eficazes? • As instalações estão localizadas, planejadas, construídas e mantidas para garantir a segurança do produto e evitar a contaminação cruzada? • Como a contaminação cruzada é evitada nas instalações da fábrica? • As instalações foram projetadas e construídas para garantir a segurança e a realização do produto? Os requisitos legais são cumpridos? • As instalações estão em boas condições? • Existem áreas "sujas" e "limpas"? • Existem armazéns/almojarifados apropriados? <p>Explicação/informação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança dos alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção; engajamento e disponibilidade de recursos suficientes; manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia da conformidade com os requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.2	Paredes		
4.9.2.1	As paredes devem ser projetadas e construídas para atender aos requisitos de produção de maneira a prevenir a contaminação, reduzir a condensação e o crescimento de bolor, facilitar a limpeza e, se necessário, a desinfecção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As paredes são projetadas e construídas de forma a prevenir a contaminação e facilitar a limpeza e desinfecção? • Há bolor nas paredes, estão sujas? Existe condensação que pode representar riscos à segurança de alimentos? • Com que frequência as paredes são limpas? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.2.2	As superfícies das paredes devem ser mantidas de maneira a prevenir a contaminação e serem de fácil limpeza; devem ser impermeáveis e resistentes ao desgaste para minimizar riscos de contaminação do produto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • As paredes são fáceis de limpar e desinfetar, livres de buracos na superfície, impermeáveis e resistentes ao desgaste? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.2.3	As junções entre paredes, pisos e tetos devem ser projetadas de forma a facilitar a limpeza e, se necessário, a desinfecção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As junções entre paredes e pisos e cantos são arredondados? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.3	Pisos		
4.9.3.1	O revestimento do piso deve ser projetado e construído para atender aos requisitos de produção e ser mantido de forma a prevenir a contaminação e facilitar a limpeza e, se necessário, a desinfecção. As superfícies devem ser impermeáveis e resistentes ao desgaste.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> É possível limpar os pisos? Com que frequência os pisos são limpos? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
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 (p.ex. acesso de pragas, áreas sensíveis à transmissão de odores ou contaminantes).	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como é garantido o descarte de água residual? Com que frequência os ralos são limpos? Há acúmulo de alimentos/água nos drenos? <p>Exemplos de evidências: observação no local; evidência de limpeza; cronograma de limpeza dos drenos;</p>
4.9.3.3	Nas áreas de manipulação de alimentos, o maquinário e tubulações devem ser dispostos de forma a permitir que as águas residuais, se possível, sejam direcionadas diretamente para um dreno. Água ou outros líquidos devem atingir a drenagem usando medidas apropriadas sem dificuldade. Poças e estagnação de água deve ser evitada.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Há poças de água ou de outros líquidos nos pisos das áreas de produção? Onde está localizado o maquinário que produz uma grande quantidade de água residual? <p>Exemplos de evidências: observação no local; leiaute do maquinário;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.4	Tetos/ estruturas superiores		
4.9.4.1	Tetos (ou, onde não houver 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.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Com que frequência os tetos e as estruturas superiores são limpos? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.4.2	Onde forem utilizados forros, deve ser providenciado um acesso à área vazia para facilitar a limpeza, manutenção e inspeções para controle de pragas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Os forros são acessíveis? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
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 maneira a prevenir a contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Sujeira pode se acumular nas soleiras das janelas? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.5.2	Onde houverem riscos de contaminação, as janelas e claraboias devem permanecer fechadas e fixas durante a produção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As janelas são mantidas abertas? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.5.3	Onde as janelas e claraboias são projetadas para serem abertas para fins de ventilação, estas devem ser equipadas com telas antipragas de fácil limpeza ou outras medidas para prevenir a contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As janelas estão vedadas com telas antipragas? A integridade das telas é revisada regularmente? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de verificações de integridade; cronograma de controle de pragas; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.5.4	Em áreas onde produtos não embalados são manipulados, as janelas devem ser protegidas contra quebras.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como as janelas são protegidas contra quebra? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.6	Portas e portões		
4.9.6.1	As portas e portões devem estar em condições de prevenir a contaminação e serem fáceis de limpar. Estes devem ser projetados e construídos de materiais não absorventes para evitar: <ul style="list-style-type: none"> partes fragmentadas tinta descascando corrosão. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As portas e portões foram projetados, construídos e são mantidos de maneira a prevenir a contaminação e serem fáceis de limpar? As portas estão danificadas? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.6.2	Portas e portões externos devem ser construídos para prevenir o acesso de pragas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As portas e portões externos são construídos para prevenir o acesso de pragas? As portas externas impedem a entrada de pragas nas áreas de produção? Permanecem fechadas? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.6.3	Cortinas de tiras de plástico que separam áreas, devem ser mantidas de maneira a prevenir a contaminação e serem fáceis de limpar.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As cortinas de plástico são mantidas de forma a prevenir a contaminação sendo também fáceis de limpar? As cortinas estão danificadas? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.7	Iluminação		
4.9.7.1	Todas as áreas de produção, armazenamento, recebimento e expedição devem ter níveis adequados de iluminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como é garantido que todas as áreas de trabalho estão adequadamente iluminadas? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.8	Ar condicionado / ventilação		
4.9.8.1	Ventilação natural e/ou artificial adequada deve ser projetada, instalada e mantida em todas as áreas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> A ventilação natural e/ou artificial foi adequadamente projetada, instalada e mantida? Como é revisada a ventilação? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é limpo e monitorado o equipamento de ventilação? • Como são mantidos e limpos os filtros de ar? • Os filtros são suficientes e adequados ao uso pretendido? <p>Exemplos de evidências: observação no local; cronograma de manutenção; documentação da manutenção; protocolos de limpeza; evidência de limpeza;</p>
4.9.8.3	Equipamentos de ar condicionado e o fluxo de ar artificialmente gerado não devem comprometer a segurança e a qualidade do produto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que o uso de ar condicionado/fluxo de ar não introduz problemas de segurança dos alimentos e qualidade? • Existem áreas de produção com sub ou sobrepressurização? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.9.8.4	Equipamentos para extração de pó devem ser projetados, construídos e mantidos nas áreas onde são geradas quantidades consideráveis de pó.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existem áreas onde há formação de grandes quantidades de pó? • Existem dispositivos de extração de pó nessas áreas? • Com que frequência é limpo o equipamento de extração de pó? <p>Exemplos de evidências: observação no local; protocolos de limpeza; evidências de limpeza;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.9	Água		
*4.9.9.1	<p>A água a qual é utilizada para lavagem das mãos, limpeza e desinfecção ou como ingrediente no processo de produção, deve ser de qualidade potável ou não deve representar risco de contaminação de acordo com requisitos legais aplicáveis, no ponto de uso e deve fornecida em quantidade suficiente; isso também se aplica a água reciclada, vapor e gelo.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • São usados água (incluindo água reciclada), vapor ou gelo? • De onde vem o suprimento de água (Abastecimento municipal, água de poço, caminhão-tanque)? • Para que é usada a água na empresa (instalações do pessoal, limpeza, ingrediente do produto, para lavagem de frutas e legumes)? • A demanda de água é sempre atendida? • Os processos de controle de qualidade de água/vapor/gelo estão implementados e são monitorados por uma pessoa competente? • Como é garantido, que a qualidade da água/vapor/gelo está em conformidade com a qualidade de água potável ou que não representa nenhum risco de contaminação de acordo com os requisitos legais aplicáveis e não compromete a segurança dos alimentos e os requisitos do produto? <p>Nota 1: Em casos específicos em que requisitos legais locais também regulamentam critérios para que a água seja de qualidade adequada para uso industrial (p.ex. para água de limpeza), diferentes dos padrões de qualidade potável, os requisitos do produto devem ser atendidos e a qualidade e a segurança de alimentos não devem ser comprometidas.</p> <p>Exemplos de evidências: processos de monitoramento da qualidade da água/gelo/vapor; legislação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.9.2 (B)	A qualidade da água (incluindo a água reciclada), do vapor ou do gelo deve ser monitorada seguindo um plano de amostragem.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> São usados água, vapor ou gelo? O monitoramento de qualidade está implementado? Como a empresa define isso (p.ex. por meio de relatórios/resultados oficiais de controle de água, plano de amostragem interna etc.)? Os requisitos legais locais estão disponíveis? A frequência da análise está, no mínimo, em conformidade com os requisitos legais? Esta é analisada de acordo com os requisitos legais (suprimento de água próprio, suprimento externo, p.ex. fornecedor de gelo, suprimento de água externo, etc.)? Os resultados estão em conformidade com os padrões? Quem revisa os resultados e aborda as ações? Como é definida a amostragem? Que tipo de sistema de tubulação existe (Tubos circulares, reservatórios de água, etc.)? Do que é feita a tubulação? Estas comprometem a segurança de alimentos? <p>Exemplos de evidências: plano de amostragem; resultados da análise; manutenção; legislação; inspeção no local, p.ex. tubulação;</p>
4.9.9.2 (I) ☞	O plano de amostragem deve ser baseado em risco.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> O plano de análise e a amostragem são baseados em riscos? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos</p>
4.9.9.3	A água reciclada, a qual é utilizada no processo, não deve representar riscos de contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> A água é tratada no local (correção da dureza da água, cloração, esterilização, filtração...)? Como é controlada a qualidade da água reciclada? Os requisitos legais locais estão disponíveis? A água é analisada de acordo com os requisitos legais? Os resultados estão em conformidade com os padrões? <p>Exemplos de evidências: vários resultados de análise; legislação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.9.9.4	A água não potável deve ser transportada em tubulações separadas devidamente identificadas. Tais tubulações não devem nem estar conectadas ao sistema de água potável nem permitir a possibilidade de refluxo, de modo a prevenir a contaminação das fontes de água potável ou do ambiente da fábrica.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • O sistema de água potável está completamente separado da tubulação de água não potável / de outros tipos de água (p.ex. água de qualidade adequada para uso industrial diferente dos padrões de qualidade potável, que é regulamentada por requisitos legais e não representa riscos de contaminação)? • Que outros sistemas existem (p.ex. água já utilizada, água de refrigeração, água para combate a incêndios)? • Os sistemas de água estão devidamente identificados? Onde estão? • Onde necessário é instalado equipamento para evitar o refluxo? <p>Exemplos de evidências: observação no local; leiaute do sistema hidráulico;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.10	Limpeza e desinfecção		
4.10.1 (B)	<p>Os cronogramas de limpeza e desinfecção devem estar validados, documentados e implementados. Estes devem especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objetivos • responsabilidades • os produtos utilizados e suas instruções de uso • dosagem de produtos químicos de limpeza e desinfecção • as áreas e intervalos de tempo para atividades de limpeza e desinfecção • frequência de limpeza e desinfecção • critérios para cleaning in place (CIP), se aplicável • requisitos de documentação • símbolos de perigo (se necessários). 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existe um plano de limpeza sistemático/abrangente com instruções de limpeza, cronograma, métodos/critérios e registros abrangentes? • Quais são os métodos e critérios usados para operações de limpeza e desinfecção (incluindo métodos de limpeza específicos, como limpeza de CIP na troca de produtos, limpeza de alergênicos, etc.)? • Os métodos de limpeza e desinfecção são validados? Quando? • As operações de limpeza e desinfecção são realizadas sob condições controladas para evitar a contaminação do produto? • Quem é responsável pela limpeza e desinfecção? • São usados agentes de limpeza e desinfecção adequados? • Que tipos de produtos de limpeza e desinfetantes são usados? Existem instruções de uso? Os produtos químicos usados são aprovados / a aquisição de produtos químicos é controlada? • O que deve ser observado ao se usar produtos diferentes/ mudar produtos de limpeza e desinfetantes? • Que áreas são limpas e desinfetadas? • Com que frequência as áreas são limpas e desinfetadas? Quais são os intervalos de tempo para limpeza e desinfecção? • A dosagem dos agentes de limpeza e desinfecção está definida e é controlada? • Onde estão documentadas/registradas as atividades de limpeza e desinfecção? • Existem símbolos de perigo? • Existe um acordo contratual/de serviço para prestadores de serviços externos (quando os prestadores de serviços terceirizados são responsáveis pelas atividades de limpeza e desinfecção)? A empresa definiu os requisitos para o prestador de serviços terceirizado? Os requisitos relevantes de limpeza e desinfecção do IFS Global Markets Food (incluindo a capacitação do próprio pessoal) estão incluídos e são cumpridos?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.10.1 (B)			<p>Explicação/informação adicional:</p> <p>(1) Os cronogramas de limpeza podem incluir PPHOs (Procedimentos padronizados de higiene operacional)</p> <p>(2) Validação de limpeza e desinfecção:</p> <ul style="list-style-type: none"> • é/são entendida(s) como atividade(s) documentada(s) que determina(m) se uma operação/método/processo/procedimento de limpeza e desinfecção padronizados é capaz, quando adequadamente seguido, de gerar resultados definidos esperados e cumprir objetivos de limpeza e desinfecção em relação à qualidade do produto e segurança de alimentos garantindo assim a eficácia. • é uma etapa anterior às atividades de monitoramento e verificação de limpeza/desinfecção. • a metodologia varia de empresa para empresa. • métodos ou métodos combinados podem ser aplicados considerando elementos como (mas não se limitando a): literatura reconhecida / referências / padrões; requisitos legais; características e especificações de produtos e processos; procedimentos padronizados; objetivos da limpeza e desinfecção; variáveis dos métodos; métodos de previsão e repetição; testes abrangentes baseados em amostragem (p.ex. inspeção visual, ATP, resultados de testes de proteína alergênica, contagens microbiana, ATP de diferentes ciclos de limpeza etc.). <p>Exemplos de evidências:</p> <p>cronograma de limpeza e desinfecção; lista atualizada de produtos de limpeza e desinfetantes; instruções de uso dos produtos; documentação de limpeza e desinfecção tais como instruções/métodos/critérios/processos/PPHOs/registros; registros de limpeza; acordo contratual/de serviço terceirizado; validação de métodos de limpeza e desinfecção;</p>
4.10.1 (I) 🔗	Os cronogramas de limpeza e desinfecção devem ser baseados em risco e documentados.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Os cronogramas de limpeza e desinfecção implementados são baseados em risco? • Os procedimentos de limpeza e desinfecção estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrição do processo, fluxogramas, instruções de trabalho, etc.)? <p>Exemplos de evidências:</p> <p>procedimentos de limpeza e desinfecção; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho; registros; avaliação de riscos;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.10.2	As atividades de limpeza e desinfecção devem estar implementadas e devem resultar em instalações, estruturas e equipamentos eficazmente limpos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Os métodos de limpeza estão corretamente implementados? O local, instalações e equipamentos estão suficientemente limpos, demonstrando assim um ambiente higiênico para a fabricação de alimentos seguros? As atividades de limpeza são registradas? A mitigação da contaminação do produto é considerada nas atividades/métodos/instruções de limpeza e desinfecção? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de mitigação da contaminação do produto: operações de limpeza e desinfecção realizadas preferencialmente em períodos de não produção ou sob operação específica controlada quando não for possível; lavagem do piso com jato de água sob alta pressão deve ser evitada; isolamento do equipamento durante a execução da limpeza; controle de mistura dos utensílios de limpeza dedicados; limpeza adequada dos utensílios de acordo com o uso pretendido, etc.</i></p> <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local; registros de limpeza e desinfecção;</p>
4.10.3	As atividades de limpeza e desinfecção devem ser documentadas e tais registros devem ser verificados por uma pessoa responsável designada na empresa.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As atividades de limpeza e desinfecção são realizadas de acordo com os métodos/instruções/processos/resultados especificados? Como são documentadas as atividades de limpeza e desinfecção? Quem verifica os registros das atividades de limpeza e desinfecção? <p>Exemplos de evidências: registros de monitoramento; registros de limpeza e desinfecção;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.10.4	Somente pessoal competente deve executar atividades de limpeza e desinfecção. O pessoal deve ser treinado e retreinado para executar os cronogramas de limpeza e desinfecção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • O pessoal de limpeza está qualificado (o que inclui pessoal de terceiros, quando aplicável)? • O pessoal tem conhecimento suficiente em relação à limpeza e desinfecção apropriada? • O pessoal que executa as atividades de limpeza e desinfecção está ciente de sua responsabilidade? • Com que frequência eles são treinados? • Quem os treina? • Esses treinamentos são registrados/documentados? <p>Nota 1: A experiência também pode ser transferida a partir de treinamentos de prestadores de serviços de limpeza e desinfecção/fornecedores de agentes químicos, quando aplicável.</p> <p>Exemplos de evidências: comprovação do treinamento; entrevistas no local;</p>
4.10.5	O uso pretendido dos equipamentos de limpeza e desinfecção deve ser claramente especificado. Estes devem ser utilizados e armazenados de forma a evitar a contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • São usados materiais, itens, utensílios, instrumentos e equipamentos de limpeza e desinfecção adequados? O respectivo uso pretendido foi identificado/especificado? • São adequadamente armazenados/segregados/controlados de forma a evitar contaminação? • Como os utensílios de limpeza são reconhecíveis/identificados de acordo com seu uso pretendido (p.ex. por cor, etiquetas, marcados, rótulados, segregação física etc.)? <p>Exemplos de evidências: Observação no local;</p>
4.10.6	Fichas técnicas de segurança e instruções de uso para produtos químicos de limpeza e desinfecção devem estar disponíveis no local. O pessoal responsável pela limpeza e desinfecção deve ser capaz de demonstrar seu conhecimento sobre tais instruções.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Estão disponíveis fichas técnicas de segurança/instruções (por exemplo, fichas de dados do produto) para todos os produtos químicos de limpeza? • A manipulação segura e adequada desses agentes químicos é comunicada bem como as medidas a serem tomadas em caso de exposição acidental? • Estas não são mais velhas que dois anos? • As fichas técnicas de segurança e instruções de químicos de limpeza estão atualizadas? • Como as instruções são transmitidas ao pessoal encarregado dos procedimentos de limpeza (incluindo pessoal de prestadores de serviços terceirizados, caso aplicável)? • Onde e quando as fichas técnicas de segurança e instruções podem ser inspecionadas? <p>Exemplos de evidências: fichas técnicas e instruções; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.10.7 (B)	<p>A eficácia das medidas de limpeza e desinfecção deve ser verificada. A verificação deve basear-se num cronograma de amostragem apropriado, considerando uma ou mais ações, como por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> inspeção visual testes rápidos métodos de teste analíticos. <p>As ações resultantes devem ser documentadas.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como são realizados os controlos/verificações de limpeza e desinfecção? Quem realiza os controlos/a verificação? Com que frequência são realizados controlos/verificações de limpeza e desinfecção? Onde são documentados os controlos/verificação de limpeza e desinfecção? Quando ações são executadas? Quem executa ações? Quem revisa a eficácia das ações? Onde são documentadas as ações? <p>Exemplos de evidências: controlos de limpeza e desinfecção/resultados de verificação; ações;</p>
4.10.7 (I)	<p>A verificação da eficácia deve fundamentar-se em um cronograma de amostragem baseado em riscos.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> O cronograma de amostragem para verificar a eficácia da limpeza e desinfecção é baseado e risco? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos</p>
4.10.8	<p>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.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quem adapta documentações de limpeza e desinfecção, como instruções/métodos/processos/PPHOs, etc.? Com que frequência os cronogramas de limpeza e desinfecção são revisados/mudados? As mudanças são reproduzidas na revalidação, quando aplicáveis? <p>Exemplos de evidências: Documentação de limpeza e desinfecção tais como instruções/métodos/critérios/processos/PPHOs;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.11	Gestão de resíduos		
4.11.1 (B)	Um processo de gestão de resíduos deve ser implementado e mantido para prevenir a contaminação cruzada.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que tipos de resíduos existem (alimentos, embalagens, agentes químicos, resíduos de laboratório, etc.)? • Quais são os controles definidos para gerenciar os resíduos e evitar contaminação cruzada? Se o laboratório for localizado na planta, os resíduos do mesmo podem sujar/contaminar as instalações de produção? • Como são coletados e armazenados os resíduos? • Como resíduos são descartados? É feito de maneira a não influenciar negativamente os alimentos? • Os locais de armazenamento de resíduos são mantidos limpos? • Os locais de armazenamento de resíduos estão protegidos contra pragas? • Os recipientes para resíduos são usados somente para o armazenamento de resíduos? • Que tipo de registros de descarte de resíduos existe? • Como a empresa gerencia e controla o descarte e/ou a destruição de materiais/produtos de marca registrada? O processo está em conformidade com requisitos legais e acordos com clientes? <p>Exemplos de evidências: processo de gestão de resíduos; registros de descarte de resíduos; observação/inspeção no local;</p>
4.11.1 (I)	Um procedimento de gestão de resíduos deve ser documentado.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Os procedimentos de gestão de resíduos estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrição do processo, fluxogramas, instruções de trabalho, etc.)? <p>Exemplos de evidências: procedimentos de gestão de resíduos; descrição do processo; fluxogramas; registros; instruções de trabalho;</p>
4.11.2	Todos os requisitos legais locais para descarte de resíduos devem ser atendidos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que os requisitos legais locais vigentes de descarte de resíduos são atendidos? • Como resíduos são descartados? • Como são descartados agentes químicos? <p>Exemplos de evidências: requisitos legais locais;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • É garantido que os resíduos são manipulados corretamente de modo que não exista acúmulo e não se tornem uma fonte de contaminação ou abrigo para pragas? • Com que frequência os resíduos de alimentos e outros resíduos são removidos das áreas de manipulação de alimentos? • Quem é responsável pela remoção de resíduos? <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local;</p>
4.11.4	Os recipientes de coleta de resíduos devem ser identificados, adequadamente projetados e mantidos, fáceis de limpar e, quando necessário, desinfetados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os recipientes de resíduos foram projetados e são mantidos adequadamente? • Os recipientes de resíduos são cobertos ou mantidos fechados (conforme apropriado)? • Que resíduos são coletados em recipientes separados? • Como são marcados/identificados os recipientes de resíduos? • Os recipientes de resíduos podem ser facilmente limpos e desinfetados? • Com que frequência os recipientes de resíduos são limpos e desinfetados? <p>Exemplos de evidências: protocolo de limpeza; registros de limpeza;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.12	Mitigação de riscos de materiais estranhos e químicos		
*4.12.1 (B)	Devem ser documentadas, implementadas e mantidas medidas para prevenir a contaminação com materiais estranhos. Produtos contaminados devem ser tratados como produtos não conformes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que tipos de corpos estranhos podem ser encontrados (p.ex. do pessoal, uniformes, fluxo de processo e design da instalação, matérias-primas, materiais de embalagem, componentes de embalagem, utensílios, dispositivos de corte, ferramentas, ambiente, construção, componentes de maquinário/equipamento, produtos químicos perigosos, práticas de manutenção, etc.)? • Como é evitada a contaminação por materiais estranhos? Como é monitorado o controle de contaminação do produto? As medidas são monitoradas por uma pessoa competente? Os controles são documentados/registrados? • Existem medidas para prevenir e/ou controlar e/ou detectar contaminação? Como é evitada a contaminação cruzada nas instalações da fábrica? Como é monitorada? • Os dispositivos utilizados para detectar/reter/separar/eliminar materiais estranhos para garantir a segurança do produto (p.ex. barras magnéticas, detectores de metal, raios X, etc.) são instalados e monitorados/mantidos para garantir a máxima eficiência operacional de acordo com as características do produto e do processo (p.ex. considerando as características dos corpos de prova, os efeitos do tipo, forma e posição de materiais estranhos durante a detecção, efeitos das características do produto na detecção, funcionalidade do equipamento, etc.)? Onde estão instalados os dispositivos? • São usados grampos/clipes? Como são controladas facas e os dispositivos de corte? • O uso de madeira/vidro e/ou materiais quebradiços está excluído em áreas de manipulação de matérias-primas, produtos semiacabados e produtos acabados? Caso não seja possível evitar seu uso, que medidas estão implementadas para evitar questões de segurança de alimentos? • Como é evitada a contaminação por vidro/materiais quebradiços? Como o vidro/material quebradiço é protegido contra quebra? • Como é garantido que paletes não representam um risco de segurança de alimentos? • O que deve ser considerado quando estruturas de vidro são substituídas? • Como são manipulados produtos contaminados? • Como são manipulados produtos potencialmente contaminados? • Quem pode manipular/acessar produtos isolados? • Como são identificados/verificados produtos isolados? Que ações são tomadas em relação ao produto?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.12.1 (B)			<p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de medidas para prevenir e/ou controlar e/ou detectar contaminação por materiais estranhos: medidas para vidro/material quebradiço (inclui inventário e verificações de vidros, política quanto a quebra, manipulação de embalagens de vidro); dispositivos de corte/ferramentas/utensílios auxiliares/controle de peças soltas; dispositivos de detecção (p.ex. detector de metal/equipamento de raios X; dispositivos de retenção/separação/eliminação (p.ex. peneiras, barras magnéticas etc.); proteções de linha; inspeção visual; manipulação de embalagens/recipientes: virar, soprar, enxaguar; controle de materiais de madeira, inspeções/proteções de paletes, guarda/reconciliação de ferramentas de manutenção, proteção durante atividades de manutenção etc.).</i></p> <p>Referência de apoio: IFS Guideline for an Effective Foreign Body Management (Guia).</p> <p>Exemplos de evidências: observação no local; medidas de mitigação de materiais estranhos; inventário e verificações de vidros; registros de segregação; lista de produtos não conformes; protocolo de isolamento; ações; registros;</p>
4.12.1 (I) ↳	Os procedimentos para prevenir a contaminação com materiais estranhos devem ser definidos baseados em riscos e documentados.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • As fontes de materiais estranhos foram identificadas por meio da avaliação de risco? Os procedimentos implementados para evitar contaminação são baseados na avaliação de risco? • Os procedimentos de mitigação de risco de material estranho estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrição do processo, fluxogramas, instruções de trabalho, etc.)? <p>Exemplos de evidências: avaliação de risco; procedimentos de mitigação de materiais estranhos (p.ex. manipulação de vidro, procedimentos quando há quebra, etc.); descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.12.2	Os produtos em processamento devem ser protegidos contra a contaminação física.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os produtos em processamento estão protegidos contra a contaminação física? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de riscos potenciais de contaminação por materiais estranhos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>contaminantes ambientais (solo, ar, pó, etc.).</i> • <i>químicos perigosos, óleos ou líquidos de maquinário gotejando (p.ex. lubrificantes de manutenção, óleo de ar comprimido).</i> • <i>espalhamento de pó.</i> • <i>equipamento, componentes da máquina, peças de equipamento (como parafusos, porcas, pregos etc.), ferramentas (p.ex. dispositivos de corte, ferramentas de manutenção, etc.), peças auxiliares e utensílios (p.ex. pinças, dispositivos de amostragem, dispositivos de monitoramento, etc.).</i> • <i>estrutura da instalação (como tubos, passarelas, plataformas, escadas, paredes, estruturas superiores, equipamento de extração, luminárias, painéis de material quebradiço, janelas de vidro, etc.).</i> <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.12.3	Todos os químicos da fábrica devem ser adequados ao uso, rotulados, armazenados e manipulados de maneira a não representar riscos de contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quais os químicos são utilizados na fábrica (p.ex. para limpeza e desinfecção, atividades de manutenção e reparo, controle de pragas, etc.)? Os produtos químicos estão rotulados? Como é possível reconhecer os produtos químicos? Os recipientes estão adequadamente rotulados? Como e onde são armazenados os produtos químicos? Como é controlado o acesso aos produtos químicos? São armazenados separadamente dos produtos alimentícios? Quem usa produtos químicos e os retira do armazenamento? Os produtos químicos são adequadamente manipulados (p.ex. de maneira a minimizar o risco de reação com outros produtos químicos, evitar o uso indevido, evitar a contaminação de produtos, ingredientes ou equipamentos, não representar riscos ao produto, processo e pessoas, evitar vazamentos etc.)? Os usuários dos produtos químicos são instruídos sobre a manipulação desses produtos? Os produtos químicos são armazenados/segregados/controlados adequadamente para evitar contaminação? <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local; lista de armazenamento de químicos; rótulos de produtos químicos;</p>
4.12.4	Medidas devem ser documentadas, implementadas e mantidas para o caso de quebra de 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 necessário, desinfecção do ambiente de produção e a liberação da linha de produção para continuidade da produção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Que medidas são tomadas em caso de quebra do vidro? O que deve ser considerado? Quem limpa o ambiente de produção? Quem avalia a possível contaminação do produto? Os produtos contaminados são isolados? Quem autoriza a continuação da produção? <p>Exemplos de evidências: processos/instruções/fluxos de trabalho de manipulação de vidro, medidas; processos de prevenção de quebra de vidro; documentação/registros de quebra de vidro; lista de vidros (inventário);</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.12.5	Quebras de vidro e de materiais quebradiços devem ser registradas. As exceções devem ser justificadas e documentadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Cada quebra de vidro é documentada/registrada? • Onde a quebra do vidro está documentada/registrada? • Há exceções quanto a necessidade de documentação? As exceções são justificadas? <p>Exemplos de evidências: registro de quebra de vidro; lista de vidros (inventário); registros de quebra; justificações;</p>
4.13	Monitoramento e controle de pragas		
4.13.1	As instalações e equipamentos do local devem ser projetados, construídos e mantidos para prevenir a infestação por pragas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Há evidências de possíveis condições favoráveis para a infestação por pragas? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de elementos relevantes relacionados a potencial acesso/atividade/nidificação/abrigo/refúgio e infestações por pragas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>construção/infraestrutura (tais como área externa, portas, janelas, tetos, drenagem, desenho de equipamentos, áreas e recipientes para resíduos, área de armazenamento, transporte, armazenamento de paletes, etc.).</i> • <i>condições das áreas externas da fábrica (equipamentos obsoletos, detritos de construção e quaisquer outros materiais redundantes armazenados perto do local, acúmulo de resíduos).</i> • <i>condições favoráveis (disponibilidade de água e alimentos devido às operações/infraestrutura do local, como áreas sujas ou mal limpas, acúmulo de alimentos e água em drenos, acúmulo de materiais e resíduos configurando abrigos, etc.).</i> • <i>desenho de equipamentos</i> • <i>operações: descarga e carregamento (p.ex. portas/portões abertos), remoção de resíduos (p.ex. frequência), processo para produtos devolvidos, operações de manutenção externas, verificações para recepção de materiais, atividades de limpeza etc.</i> <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.13.2 (B)	<p>Medidas de controle de pragas devem ser documentadas, implementadas e mantidas. Estas devem estar em conformidade com os requisitos legais locais e devem levar em consideração no mínimo o que segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambiente da fábrica (pragas potenciais e alvo) • tipos de matérias-primas/ produtos acabados • planta do local com as áreas para aplicação (mapa de iscas) • os 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. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Há atividades preventivas eficazes de monitoramento e controle de pragas que minimizam o risco de infestação? • Há evidências de atividade/infestação de pragas (pragas vivas em diferentes estágios de seu ciclo de vida ou mortas, excrementos, partes de pragas, etc.)? • Há evidências de animais no local (p.ex. pássaros, cães, gatos etc.)? • Como é organizado o controle de pragas? As atividades de monitoramento e controle estão identificadas e planejadas, são executadas e registradas? Quais pragas são controladas (pragas potenciais e alvo)? • Que tipos de iscas/armadilhas/dispositivos são usados? • Que tipo de aplicações/agentes químicos são usados? Estão aprovados, rotulados, são manipulados e controlados apropriadamente? O uso é especificado e registrado? Instruções/fichas técnicas de segurança estão disponíveis? • A contaminação do produto está sendo prevenida quando iscas/armadilhas/exterminadores de insetos e agentes químicos são utilizados (sem influência negativa)? • Existe um mapa que mostra todas as estações/ dispositivos de monitoramento/controle de pragas, cada um dos quais deveria ser numerado e monitorado regularmente? • Em caso de identificação de atividade de pragas, quais foram as ações corretivas? • Quem é responsável pelo controle de pragas? O controle de pragas é executado pelos próprios colaboradores? Quem é responsável pelas atividades de monitoramento e verificação? • Qual é o cronograma de inspeção/atividades? É documentado? A frequência de inspeção/atividades está corretamente definida? • Que tipo de treinamento tem a pessoa responsável (incluindo pessoal de prestadores de serviços, caso aplicável)? • O controle de pragas é executado por um prestador de serviços externo? • Existe um acordo contratual/de serviço por escrito entre o prestador de serviços e a empresa? Este inclui a documentação relevante do terceiro (incluindo documentação legal como licenças, etc.)?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.13.2 (B)			<ul style="list-style-type: none"> • Qual é o conteúdo do acordo contratual/de serviço? A empresa definiu os requisitos para o prestador de serviços terceirizado? Os requisitos relevantes de monitoramento e controle de pragas do IFS Global Markets Food (incluindo a capacitação dos próprios colaboradores) estão incluídos e são cumpridos? • Que tipo de treinamento tem o prestador de serviços externo? <p>Nota 1: Mesmo que o monitoramento e o controle de pragas seja executado por prestadores de serviços, a empresa avaliada é responsável pela supervisão das atividades de controle de pragas.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Referência de apoio: IFS Pest Control Guideline (Guia).</i></p> <p>Exemplos de evidências: documentação/medidas de controle de pragas; lista de produtos químicos de controle de pragas; fichas técnicas de segurança e instruções; mapa de iscas; resultados da inspeção; evidência de treinamento; acordo contratual/de serviço de terceiros; documentação do prestador de serviço externo/documentação legal; ações corretivas; entrevistas no local; registros;</p>
4.13.2 (I) ☞	Medidas de controle de pragas devem ser baseadas em risco e documentadas.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • As medidas implementadas são definidas baseadas em riscos? • Os procedimentos de monitoramento e controle de pragas estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrição do processo, fluxogramas, instruções de trabalho, etc.)? <p>Exemplos de evidências: procedimentos documentados de controle de pragas; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho; registros; avaliação de riscos;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.13.3	As inspeções de controle de pragas e ações resultantes devem ser documentadas/ registradas. A implementação de ações deve ser monitorada e registrada. Qualquer infestação deve ser documentada e medidas de controle tomadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde são documentadas/registradas as inspeções e as ações resultantes? • Os documentos são assinados e datados por ambas as partes (em caso do monitoramento e controle de pragas serem executados por um prestador de serviços externo)? • Que ações foram executadas ultimamente? • O colaboradores estão cientes da necessidade de reportar qualquer evidência de pragas à pessoa responsável? • Que medidas de controle são tomadas caso ocorra uma infestação? <p>Exemplos de evidências: resultados da inspeção; medidas; ações; registros;</p>
4.13.4	Iscas, armadilhas e exterminadores de insetos devem estar totalmente funcionando, em número suficiente, projetados para o propósito, alocados em posições adequadas e utilizados de forma a evitar qualquer contaminação.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os dispositivos de monitoramento e controle de pragas (p.ex. contentores de iscas, armadilhas para baratas e mariposas, armadilhas luminosas para moscas, armadilhas para captura de roedores, armadilhas de feromônio / repelentes para moscas) são mantidos adequadamente e colocados em locais apropriados (de maneira a não representar contaminação)? • Os dispositivos estão funcionando totalmente, em número suficiente e adequadamente projetados para a finalidade? • Onde estão instaladas as armadilhas luminosas? • Todas as armadilhas luminosas estão ligadas e funcionando corretamente? <p>Exemplos de evidências: mapa de iscas/armadilhas; mapa de armadilhas luminosas; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.13.5	A eficácia das medidas de controle de pragas deve ser monitorada, incluindo análises de dados, de maneira a permitir ações apropriadas e em tempo. Registros deste monitoramento devem estar disponíveis.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é monitorada a eficácia das medidas de controle de pragas? • As saídas/dados do monitoramento e controle de pragas são analisados com o objetivo de permitir ações adequadas / melhorias? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de análise de dados: análise dos dados de monitoramento e controle de pragas (relatórios, tabelas, estatísticas, tendências, constatações críticas, consumo nos dispositivos/captura, etc.), tendências de monitoramento e controle de pragas executado por prestadores de serviços terceirizados, limites (thresholds) /comparação de limites, etc.</i></p> <p>Exemplos de evidências: análise de dados de monitoramento e controle de pragas; análise de tendências; limites (thresholds);</p>
4.14	Recebimento e armazenamento de materiais		
4.14.1 (B)	Toda a entrada de produtos, incluindo materiais de embalagem e rótulos, deve ser verificada em relação à conformidade com as especificações e ao plano de monitoramento definido. Registros dessas inspeções devem estar disponíveis.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Quais produtos (incluindo produtos semiacabados) são inspecionados quando recebidos? • O que é verificado quando recebido (p.ex. temperatura do produto, condições do produto, presença de pragas, informações e condições do rótulo, parâmetros de especificação do produto, vida útil do produto, etc.)? • Quem é responsável pelas verificações? • O recebimento é documentado/registrado? <p>Exemplos de evidências: verificações de recebimento; lista de verificação de recebimento de materiais/produtos; registros;</p>
4.14.1 (I) ☞	O plano de monitoramento das entrada de produtos deve ser baseado em risco.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O plano de monitoramento é baseado em risco? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.14.2	Deve ser implementado e mantido um processo para garantir que as condições de armazenamento de matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados e materiais de embalagem correspondem às especificações do produto e não tenha qualquer impacto negativo sobre os outros produtos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde são armazenados matérias-primas, produtos semi-acabados e materiais de embalagem? • São fornecidas condições adequadas para o armazenamento de alimentos, matérias-primas, produtos semiacabados e material de embalagem (p.ex. facilidade de limpeza, boas condições, mercadorias espaçadas adequadamente, permite inspeções de pragas, condições de acordo com a especificação do produto, como temperatura, umidade etc.)? • As instalações de armazenamento são adequadas de acordo com a especificação do produto? (p.ex. armazenamento seco, armazenamento congelado, armazenamento refrigerado, etc.) • Quais são os processos implementados para garantir as condições de armazenamento de acordo com a especificação do produto (p.ex. controle de temperatura)? Existem controles para garantir condições apropriadas de armazenamento? • As datas de vencimento/datas de validade são controladas (p.ex. por meio de controles de inventário, aplicação do método "FIFO" - first in/first out: PEPS - primeiro que entra/ primeiro que sai; ou "FEFO" - first expired/first out: PVPS - primeiro que vence/primeiro que sai)? • Existe um acordo contratual/de serviço para prestadores de serviços externos (quando terceiros são responsáveis por atividades de armazenamento)? A empresa definiu os requisitos para o prestador de serviço terceirizado? Os requisitos de armazenamento relevantes do IFS Global Markets Food (incluindo a capacitação dos próprios colaboradores) estão incluídos e são cumpridos? <p>Exemplos de evidências: processo de controle das condições de armazenamento; especificações; plano de armazenamento; acordo contratual/de serviço de terceiros; observação no local; registros de controle;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
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.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Onde são armazenados matérias-primas, produtos semiacabados e materiais de embalagem? • Onde e como são armazenados o material de embalagem e equipamentos? • Que tipo de regulamentos de armazenamento existem? • Como a contaminação cruzada/impactos negativos são evitados (p.ex. mistura de mercadorias, alergênicos, mercadoria depositada sobre o piso, alimentos crus, transferência de odores, produtos químicos etc.)? • Como são evitados a contaminação cruzada/impactos negativos através dos materiais de embalagem? • Como é regulada a devolução de materiais de embalagem para o almoxarifado? • Pragas são levadas em conta durante o armazenamento? • Os paletes estão localizados a aproximadamente 1 m das paredes? • Há iscas dispostas nos almoxarifados? • Produtos sensíveis são armazenados no almoxarifado? • Que tipos de medidas existem para esses produtos (a fim de minimizar a contaminação/efeitos negativos)? <p>Exemplos de evidências: observação no local; medidas; cronograma de controle de pragas; protocolo de inspeção da fábrica; fluxograma de materiais; plano de fluxo do produto;</p>
4.14.4	Instalações apropriadas de armazenamento devem estar disponíveis para a gestão e armazenamento de materiais de trabalho, auxiliares de processo e aditivos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como são armazenados os materiais de trabalho, auxiliares de processo e aditivos? <p>Exemplos de evidências: observação no local;</p>
4.15	Transporte		
4.15.1	As condições dentro dos veículos, relacionadas à ausência de, por exemplo: <ul style="list-style-type: none"> • odores estranhos • excesso de pó • umidade adversa • pragas • bolores dever ser verificadas antes do carregamento e documentadas para garantir a conformidade com as condições definidas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os veículos de transporte são adequados ao uso pretendido? • O que é verificado antes do carregamento? • Onde a inspeção é documentada/registrada? • Quais ações são tomadas em caso de desvios/não conformidade? <p>Exemplos de evidências: verificações de inspeção de carregamento/expedição; registros de inspeção; ações; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.15.2	Quando os produtos são transportados em determinadas temperaturas, a temperatura dentro dos veículos deve ser verificada e documentada antes do carregamento.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Estão sendo carregados produtos que requerem uma determinada temperatura? • A temperatura do veículo é verificada e documentada/ registrada antes do carregamento? • Qual é o processo quando a temperatura do veículo não está de acordo com as especificações? • Existe um acordo contratual/de serviço para prestadores de serviço externos (quando os prestadores de serviços terceirizados são responsáveis pelas atividades de transporte)? A empresa definiu os requisitos para o prestador de serviços terceirizado? Os requisitos de transporte relevantes do IFS Global Markets Food (incluindo a capacitação dos próprios colaboradores) estão incluídos e são cumpridos? <p>Exemplos de evidências: verificações/registros de inspeção de carregamento; acordo contratual/de serviço de terceiros; entrevistas no local;</p>
4.15.3	Processos para prevenir contaminação durante o transporte, incluindo carregamento e descarregamento, devem estar implementados e mantidos. Devem ser levadas em consideração diferentes categorias de produtos (alimentícios/não alimentícios), se aplicável.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Podem ser transportadas mercadorias juntamente com produtos não alimentícios? • São levadas em conta diferentes categorias de produtos (alimentícios/não alimentícios), se aplicável? • Como é prevenida a contaminação cruzada? <p>Exemplos de evidências: regras/verificações de transporte, carregamento/expedição; registros de inspeção;</p>
4.15.4	Devem ser implementados requisitos de higiene para todos os veículos de transporte e equipamentos utilizados para carregamento / descarregamento (p. ex. mangueiras de silos). As medidas tomadas devem ser registradas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os veículos de transporte são limpos? • Onde estão documentadas as atividades de limpeza e, se necessário, desinfecção? • Que ações são tomadas caso os requisitos de higiene não são atendidos? <p>Exemplos de evidências: protocolo de limpeza e desinfecção</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.15.5	<p>As áreas de carregamento / descarregamento devem ser apropriadas para o uso pretendido. Estas devem ser construídas de forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> os riscos de infestação por pragas sejam mitigados os produtos estejam protegidos de condições climáticas adversas o acúmulo de resíduos seja evitado a condensação e o crescimento de bolor sejam prevenidos a limpeza e, se necessário, a desinfecção possam ser facilmente executadas. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> As áreas de carga e descarga são construídas adequadamente para o uso pretendido? Como está organizado o recebimento de mercadorias? Como está organizado o carregamento/ descarregamento? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de influências externas: pólen, clima, condições adversas de temperatura, etc.</i></p> <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local; entrevistas no local;</p>
4.15.6	<p>Quando produtos são transportados em determinadas temperaturas, a manutenção da faixa apropriada de temperatura durante o transporte deve ser assegurada.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Como a empresa garante que o produto permanece dentro da temperatura especificada durante o transporte? Os veículos são equipados com termostatos e dispositivos de registro? Como é assegurado que os produtos chegam ao destino na temperatura especificada? Que evidência é fornecida (inclusive quando o transporte é executado por um prestador de serviços)? <p>Exemplos de evidências: dispositivos de registro; dados de temperatura; monitorador de temperatura ocasionalmente colocado em produtos;</p>
4.16	Manutenção e reparos		
4.16.1	<p>Todos os materiais utilizados para manutenção e reparo devem ser adequados ao uso pretendido e não devem representar risco de contaminação.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como é garantido que os materiais usados no trabalho de manutenção ou reparo são adequados ao uso pretendido e não representem um risco de contaminação (p.ex. óleos de grau alimentício, tintas atóxicas, produtos químicos da caldeira, etc.)? Que tipos de graxa/lubrificantes/óleos são usados? Existem instruções de uso no local? Os produtos químicos usados são aprovados / a aquisição de produtos químicos é controlada? Fichas técnicas de segurança e instruções estão disponíveis? <p>Exemplos de evidências: Lista de produtos químicos; fichas técnicas de segurança e instruções;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.16.2	Um plano de manutenção deve ser documentado, implementado e mantido abrangendo instalações de produção e armazenamento e todos os equipamentos críticos (incluindo transporte) para garantir a segurança de alimentos, a qualidade do produto e a legalidade. Isto se aplica tanto às atividades de manutenção internas, quanto às dos prestadores de serviços. O plano deve incluir responsabilidades, prioridades e prazos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como está organizada a manutenção? Um plano de manutenção preventiva (baseado em atividades de manutenção, inspeções e reparos antes que ocorra uma falha na segurança de alimentos, qualidade e legalidade) é levado em consideração? • O trabalho de manutenção nas instalações de produção e armazenamento/equipamentos é realizado regularmente? • Novos equipamentos são prontamente incluídos no plano de manutenção? • Onde são documentadas/registradas as atividades de manutenção? • Todos os equipamentos críticos estão incluídos? • Qual equipamento está sujeito a manutenção externa? • Como são identificados/armazenados equipamentos obsoletos? • A empresa acompanha dados específicos para garantir a eficácia da manutenção (p.ex. sem atrasos nos reparos etc.)? • Existe um contrato/acordo de serviço para prestadores de serviços externos (quando prestadores de serviços terceirizados são responsáveis por atividades de manutenção)? A empresa definiu os requisitos para o prestador de serviços terceirizado? Os requisitos relevantes de manutenção e reparo do IFS Global Markets Food (incluindo a capacitação dos próprios colaboradores) estão incluídos e são cumpridos? <p>Exemplos de evidências: plano/cronograma de manutenção; constatações da inspeção; inspeção no local; acordo contratual/de serviço de terceiros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.16.3	Segurança de alimentos, qualidade do produto e legalidade devem ser assegurados durante e após trabalhos de manutenção e reparo. Devem ser mantidos registros dos trabalhos de manutenção e reparo.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantido que trabalhos de manutenção e reparo não afetam a segurança de alimentos, a qualidade do produto e a legalidade? • Que medidas são tomadas quando trabalhos de manutenção/reparo são realizados na área de produção (p.ex. isolamento, controle de trânsito dos colaboradores, proteção da linha, controle de resíduos/partículas geradas, recolhimento/reconciliação das ferramentas/partes, parada de linha etc.)? • As ferramentas de trabalho de manutenção e reparo estão em boas condições e são manuseadas e controladas adequadamente para evitar a contaminação (p.ex. nenhuma ferramenta no piso, higienização da ferramenta quando usada para reparar a zona de contato com alimentos etc.)? • Como são reparadas luminárias? • Caso sejam permitidos reparos temporários, como é planejado e garantido que são consertados o mais rápido possível e controlados para evitar riscos de contaminação? • Onde são documentados trabalhos de manutenção e reparo? • Que regras existem para reativar/liberar um equipamento após a conclusão do trabalho de manutenção/reparo (p.ex. limpeza do equipamento, desinfecção, inspeção, calibração, verificação/teste etc.)? • Alguma ação é necessária após o reparo? <p>Exemplos de evidências: exemplos de trabalhos de reparo e manutenção; ações; observação/inspeção no local; registros;</p>
4.16.4	Falhas e mau funcionamento das instalações e equipamentos (incluindo transporte), que sejam essenciais para a segurança do alimento e qualidade do produto, devem ser identificados, documentados e revisados de modo a permitir ações imediatas e de modo a melhorar o plano de manutenção.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que ações são tomadas em caso de falhas e mau funcionamento das instalações e de equipamentos (incluindo o transporte) que são essenciais para a segurança de alimentos e a qualidade dos produtos? • As interrupções de processamento são documentadas? • As interrupções de processamento são consideradas no planejamento de manutenção? <p>Exemplos de evidências: interrupções de processamento; ações; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.17	Equipamento		
4.17.1	Equipamentos devem estar localizados de modo a permitir operações eficazes de limpeza, desinfecção, inspeção e manutenção.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> O equipamento está instalado/localizado de modo a permitir atividades de inspeção, limpeza e manutenção adequadas? <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local;</p>
4.17.2	Todos os equipamentos de produção devem estar em condições que não comprometem a segurança de alimentos e a qualidade dos produtos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> A condição do equipamento é adequada para evitar comprometer a segurança de alimentos e qualidade do produto? <p>Exemplos de evidências: observação/inspeção no local;</p>
4.17.3	Equipamentos devem ser adequadamente projetados e definidos para o uso pretendido. Antes do comissionamento de um novo equipamento, deve ser assegurado que a segurança de alimentos, a qualidade do produto, a legalidade e os requisitos do cliente sejam cumpridos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Os equipamentos são adequadamente projetados/ definidos de acordo com o uso pretendido? Que regras existem para o comissionamento/start-up de novos equipamentos (comissionamento de equipamentos)? Os equipamentos são verificados para garantir que a segurança de alimentos, a qualidade dos produtos, a legalidade e os requisitos do cliente são cumpridos? O que é considerado em relação à instalação do equipamento? <p>Exemplos de evidências: protocolo de start-up/instalação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.18	Rastreabilidade		
*4.18.1 (B)	<p>Deve ser implementado e mantido um processo de rastreabilidade que permita a identificação dos lotes de produtos e a sua relação com lotes de matérias-primas e materiais de embalagem de contato com alimentos e/ou materiais que carregam informações legais e/ou relevantes sobre a segurança de alimentos. O processo de rastreabilidade deve incorporar todos os registros relevantes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recebimento • processamento em todas as etapas • uso de retrabalho • trabalho em andamento (work in progress) • distribuição. <p>A rastreabilidade deve ser assegurada e registrada até a entrega ao cliente.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é garantida a rastreabilidade? • A empresa garante a rastreabilidade ao longo das diferentes etapas de produção até a entrega ao cliente? • A rastreabilidade permite a identificação contínua de lotes de produtos e sua relação com lotes de matérias-primas e materiais de embalagens de contato com alimentos/rótulos e recuperação dos respectivos dados relevantes envolvidos? • Que produtos vêm de qual fornecedor? • Uma lista com todos os fornecedores atuais está disponível? • O fornecedor de cada matéria-prima e de cada material de embalagem de contato com alimentos/rótulo que é usado para fabricar cada um dos seus produtos é conhecido e rastreável (incluindo aqueles com a mesma especificação e vários fornecedores, como grãos e leite, por exemplo)? • O cliente e a quantidade de cada produto são rastreáveis? • A rastreabilidade é registrada apropriadamente ou comprovada de forma abrangente (p.ex. notas de recebimento e entrega)? • Como é comprovada a eficácia do processo de rastreabilidade (p.ex. evidências abrangentes do processo e registros, controles rastreáveis, identificação do produto, balanço de massa, etc.)? • A frequência da manutenção de registros de rastreabilidade é apropriada? • Os registros que permitem a identificação do produto estão disponíveis ao longo das diferentes etapas de fabricação até a entrega ao cliente, em conexão com os processos e registros relevantes relacionados? • Os requisitos regulatórios e do cliente são considerados? • Produtos intermediários (como o trabalho em andamento), fabricados no próprio local, foram suficientemente rotulados/identificados e gerenciados de maneira adequada para serem completamente rastreáveis? Estes recebem uma rotulagem/identificação específica com um mínimo de informação (p.ex. data de produção, número do lote, prazo de validade, alergênicos, etc.)? • Há evidência de que a rastreabilidade é garantida em todas as etapas? • Retrabalho/reprocessamento pode ser completamente rastreados? Como são controladas combinações de produtos? Como é documentado o retrabalho/reprocessamento?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.18.1 (B)			<ul style="list-style-type: none"> • Os processos terceirizados são considerados? • Os registros de expedição incluem códigos de produtos acabados? <p>Nota 1: A rastreabilidade é, em geral, definida como a capacidade de rastrear através da implementação de processos responsáveis baseados em requisitos legais e do consumidor que devem viabilizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rastrear a origem dos componentes de alimentos (como matérias-primas e materiais de embalagem de contato com alimentos) • seguir o movimento e permitir a identificação dos alimentos (incluindo os seus componentes) ao longo das etapas de fabricação, processamento e distribuição especificadas • a capacidade de recuperação dos dados históricos de fabricação, processamento e distribuição relacionados em janelas de tempo adequadas (quantidades, status, identificação na cadeia de suprimento, informações a montante e a jusante, etc.). <p>Nota 2: durante a Avaliação IFS Global Markets Food v3, o avaliador é requerido a desafiar como os processos de rastreabilidade estão implementados, operados e registrados, considerando requisitos regulatórios e do cliente, por meio da verificação de que a rastreabilidade a montante e a jusante esteja eficazmente implementada; de como ela se conecta a processos e produtos relevantes (alinhada à abordagem de produto e processo da Avaliação IFS, à amostragem de produtos e à trilha de avaliação); e da capacidade das empresas de recuperar dados de rastreabilidade. Este exercício deve sempre basear-se em amostras escolhidas pelo avaliador.</p> <p>Nota 3: Os processos de rastreabilidade são distintos de gestão/controle de estoque. Estes geralmente estão relacionados como apoio adicional para a eficácia dos processos de rastreabilidade.</p> <p>Exemplos de evidências: processo de rastreabilidade implementado; registros; lista de fornecedores; acordos com clientes; regulamentação; produtos e trilha amostrados na avaliação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.18.1 (I) ☞	O sistema de rastreabilidade deve ser documentado.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Os procedimentos sistemáticos inter-relacionados de rastreabilidade estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma, etc.)? <p>Nota 1: Um sistema de rastreabilidade pode ser apoiado por sistemas tecnológicos como programas de computador, sistemas e ferramentas específicas, mas isso não é obrigatório, pois o sistema de rastreabilidade se refere a processos sistemáticos inter-relacionados de rastreabilidade e processos documentados de rastreabilidade.</p> <p>Exemplos de evidências: procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; registros; instruções de trabalho, etc.;</p>
4.18.2	A rotulagem/identificação de lotes de produtos semiacabados ou acabados deve ser efetuada no momento em que os produtos são diretamente embalados para garantir uma clara rastreabilidade dos produtos. Quando os produtos são rotulados posteriormente, os produtos armazenados temporariamente devem receber uma rotulagem específica de lote. O prazo de validade (p.ex. data de validade) dos produtos rotulados deve ser definido utilizando-se o lote de produção original.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quando rótulos são aplicados às unidades de produto? Quando é colocado o rótulo no lote? Qual é o código de lote na rotulagem? Como é estabelecido o prazo de validade a ser colocado no rótulo do produto (p.ex. cálculo a partir da data de validade do lote de produção original)? Qual é o processo de identificação para as mercadorias que são rotuladas posteriormente? <p>Nota 1: A identificação durante o processo poderia ser possível através da utilização de rotulagem/identificação nos produtos ou em contentores específicos (p.ex. para produtos semiacabados).</p> <p>Exemplos de evidências: processo de identificação/rotulagem implementado; exemplo de rotulagem de lote; exemplo de prazo de validade; lista de prazo de validade do produto; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.18.3	O sistema de rastreabilidade, incluindo balanço de massa, deve ser testado pelo menos uma vez dentro de um período de 12 meses ou sempre que ocorrem 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 e a jusante (de produtos entregues até as matérias-primas e vice-versa).	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que testes de rastreabilidade foram realizados pela empresa? • Quando foi realizado o último teste de rastreabilidade em ambas as direções? • Como são escolhidos os produtos amostrados para o teste? Estes verificam a complexidade do sistema em relação à gama de produtos da empresa? • Informação documentada sobre o balanço de massa está disponível? • Qual foi o resultado da revisão do teste de rastreabilidade? • Que porcentagem da quantidade total foi rastreada? • Qual o tamanho do lote? Os tamanhos de lote e os processos de rastreabilidade permitem uma resposta rápida quanto à quarentena ou recall/recolhimento do produto? • Os registros desses testes estão disponíveis? <p>Exemplos de evidências: registros do teste de rastreabilidade; balanço de massa;</p>
4.18.4	Os resultados dos testes, incluindo a janela de tempo para a recuperação das informações, devem ser registrados e, onde necessário, melhorias/ações devem ser realizadas. Os objetivos dos tempos de recuperação devem ser definidos e estar em conformidade com os requisitos legais e do cliente.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Existem requisitos legais e do cliente definidos para a janela de tempo de recuperação? Caso contrário, os tempos de recuperação definidos são adequados/ razoáveis frente ao sistema efetivo e em operação, considerando também a capacidade de apoiar uma resposta à gestão de incidentes, recall ou recolhimento do produto? • Os tempos de recuperação foram respeitados durante exercícios próprios de rastreabilidade? • Melhorias e ações foram realizadas de acordo com os resultados do teste? A empresa leva os resultados em consideração e desafia os processos para melhoria (incluindo objetivos de janela de tempo de recuperação)? <p>Explicação/informação adicional: <i>Referência de apoio: Para a Certificação IFS Food, a rastreabilidade dos produtos acabados para as matérias-primas e para os clientes deve ser realizada em até quatro (4) horas no máximo.</i></p> <p>Exemplos de evidências: registros de exercícios de rastreabilidade; registros de tempos de recuperação; resultados e ações documentados; acordos com clientes; legislação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.18.5	Se requisitado 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 após esta data.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Existem requisitos do cliente quanto a amostras? São coletadas amostras? As amostras são armazenadas de acordo com as especificações do produto? <p>Exemplos de evidências: requisitos do cliente; amostras representativas; especificações;</p>
4.19	Mitigação de riscos de alergênicos		
4.19.1	Para todas as matérias-primas a empresa deve identificar os alergênicos que requerem declarações, incluindo contaminações cruzadas não intencionais ou tecnicamente inevitáveis de alergênicos e traços legalmente declarados. Essas informações devem estar disponíveis e ser relevantes ao(s) país/es de venda dos produtos acabados e devem ser documentadas e mantidas para todas as matérias-primas. Deve ser mantida uma lista continuamente atualizada de todas as matérias-primas contendo alergênicos utilizados nas instalações. Esta também deve identificar todas as misturas e fórmulas às quais estas matérias-primas contendo alergênicos são adicionadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Os alergênicos são identificados? Como? Todas as matérias-primas são consideradas? Existe uma lista que abrange todos os alergênicos em uso? Há informações disponíveis e documentadas sobre alergênicos para todas as matérias-primas (p.ex. por meio de fichas técnicas, especificações, questionários, declarações complementares, matrizes alergênicas, etc.)? Também são consideradas contaminações cruzadas não intencionais ou tecnicamente inevitáveis por alergênicos? Esta inclui uma lista de alergênicos (incluindo traços) para todas as matérias-primas (que inclui aromas, aditivos, coadjuvantes/auxiliares de processamento, etc.) e misturas e fórmulas às quais essas matérias-primas que contêm alergênicos são adicionadas? <p>Nota 1: A declaração de alergênicos e traços leva em consideração requisitos legais, requisitos do cliente, alergênicos em matérias-primas, contaminações cruzadas não intencionais ou tecnicamente inevitáveis.</p> <p>Exemplos de evidências: lista de alergênicos; especificações; informações documentadas sobre alergênicos; misturas e fórmulas; regulação;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
*4.19.2	<p>Medidas devem ser documentadas, implementadas e mantidas desde o recebimento até a expedição, para assegurar que potencial contaminação cruzada dos produtos por alergênicos seja minimizada. Os riscos potenciais de contaminação cruzada devem ser considerados minimamente para as seguintes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • processamento • ambiente • transporte • armazenamento • matérias-primas • pessoal (incluindo terceiros e visitantes). <p>As medidas implementadas devem ser monitoradas.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os alergênicos existentes no local, seja como ingrediente ou por contaminação cruzada do processo, estão identificados, são mitigados e controlados? Que medidas estão implementadas e documentadas? • Como é evitada a contaminação de produtos livres de alergênicos? Os clientes exigem que certos alergênicos não sejam incluídos no produto? • Como essas medidas são monitoradas e registradas/documentadas? • A legislação e os requisitos apropriados do cliente são abordados no desenvolvimento dos processos de mitigação de risco de alergênico? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de medidas (mas não limitadas a):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>segregação física ou de tempo enquanto materiais/ produtos que contêm alergênicos são descarregados, armazenados, processados, embalados, carregados (p.ex. sequenciamento de produção).</i> • <i>uso de equipamentos/utensílios identificados e específicos para processamento, manipulação, amostragem, limpeza, etc.</i> • <i>regras de higiene pessoal, fluxo de pessoal.</i> • <i>política para todos os alimentos trazidos para o local pelos colaboradores, terceiros e visitantes.</i> • <i>a identificação/rotulagem de matérias-primas, ingredientes e produtos semiacabados conhecidos por conterem ou potencialmente conterem alergênicos.</i> • <i>um programa de limpeza e sanitização adequado eficaz para remover todos os possíveis alergênicos das superfícies de contato com o produto.</i> • <i>ambiente da instalação, como controle do fluxo de ar.</i> • <i>gestão de fornecedores.</i> • <i>controles de fluxos de processo.</i> • <i>controle de operações de retrabalho/reprocessamento; compatibilidade dos alergênicos em retrabalho/reprocessamento.</i> <p>Exemplos de evidências: processos de mitigação de riscos de alergênicos; medidas documentadas; observação no local; registros; registros de monitoramento;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.19.3	<p>Produtos acabados contendo alergênicos que requerem declarações devem ser declarados de acordo com os requisitos legais. Contaminações cruzadas não intencionais ou tecnicamente inevitáveis de alergênicos e traços legalmente declarados devem ser rotuladas. A potencial contaminação cruzada com alergênicos de matérias-primas processadas na empresa também deve ser considerada no rótulo do produto.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como é definida a rotulagem de alergênicos (incluindo seus traços)? • O status de alergênicos foi documentado (p.ex. em especificações, matrizes de alergênicos etc.)? • A contaminação cruzada potencial é considerada para fins de rotulagem? Como? • A declaração em rotulagem está de acordo com os requisitos legais do país de venda/destino? Os requisitos do cliente também são considerados? <p>Exemplos de evidências: especificações de produtos acabados; requisitos legais e do cliente; processos de mitigação de riscos de alergênico; medidas documentadas; matriz de alergênicos; observação no local; processo de rotulagem;</p>
4.19.4	<p>A identificação dos alergênicos que exigem declarações para todas as matérias-primas, as medidas destinadas a assegurar que a potencial contaminação cruzada dos produtos por alergênicos seja minimizada e as decisões de rotulagem dos produtos acabados em relação aos alergênicos devem ser baseadas em riscos.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Foi realizada uma avaliação de risco para identificar os alergênicos/traços em todas as matérias-primas? • Foi realizada uma avaliação de risco para definir medidas para mitigar o risco de contaminação cruzada de produtos por alergênicos? • Foi realizada uma avaliação de risco para decidir sobre a rotulagem de alergênicos/traços em produtos acabados? <p>Explicação/informação adicional: <i>A rotulagem de alergênicos e traços legalmente declarados deve basear-se em riscos para a presença não intencional ou tecnicamente inevitável dos mesmos. Na avaliação de risco relativa à introdução de alergênicos não intencionais, não só o risco dos alergênicos declaráveis processados na empresa, mas também a introdução não intencional de alergênicos provenientes de matérias-primas devem ser levados em conta em relação à rotulagem do produto final.</i></p> <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos; processos/procedimentos de mitigação de riscos de alergênicos; procedimentos de rotulagem de alergênicos; medidas documentadas;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.20	Fraude em alimentos		
4.20.1	Uma avaliação de vulnerabilidade quanto à fraude em alimentos, incluindo critérios de avaliação, deve ser documentada, implementada e mantida. O escopo da avaliação deve abranger todas as matérias-primas, ingredientes, materiais de embalagem e processos terceirizados a fim de determinar os riscos de atividade fraudulenta.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Qual é a metodologia definida para a avaliação de vulnerabilidade? Considera riscos em relação à substituição, rotulagem enganosa, adulteração ou falsificação? Quais critérios estão definidos para a avaliação de vulnerabilidade? Todas as matérias-primas, ingredientes, embalagens e processos (incluindo processos internos e parcialmente terceirizados) estão sujeitos à avaliação de vulnerabilidade? Que fatores de risco estão definidos? Com que frequência são realizadas avaliações de vulnerabilidade? Foi realizada uma avaliação de vulnerabilidade para todas as matérias-primas, ingredientes e embalagens novas, bem como para os respectivos fornecedores? São levados em consideração os pontos frágeis para os quais é mais provável a ocorrência de fraude? Todos os materiais e respectivos riscos relacionados à fraude são conhecidos (histórico, fatores econômicos, origens geográficas, estado físico, questões emergentes)? Os fornecedores (fabricante, broker, histórico) e a respectiva cadeia de suprimentos relevante são conhecidos (tamanho, complexidade, acordos de fornecimento e demanda, facilidade de acesso)? Com que frequência a avaliação é revisada? Que critérios a empresa considera ao determinar a frequência para realizar uma avaliação, quando não é feita uma vez dentro de um período de 12 meses (p.ex. sempre que ocorrerem mudanças significativas, aumento de riscos, etc.)? <p>Explicação/informação adicional: Referência de apoio: IFS Guideline Product Fraud Mitigation (Guia).</p> <p>Exemplos de evidências: fatores/fontes de risco de fraude; controles vigentes; lista de matérias-primas, ingredientes e materiais de embalagem e respectivos fornecedores; avaliação de vulnerabilidade, matriz;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.20.2	Um plano de mitigação de fraude em alimentos deve ser documentado, implementado e mantido, baseado na avaliação de vulnerabilidade, e deve incluir os métodos de teste e monitoramento.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quais são os controles (p.ex. métodos de teste e monitoramento) aplicados para mitigar as vulnerabilidades em relação a potenciais atividades de fraude no produto? Estão relacionados à avaliação de vulnerabilidade? • São apropriadamente e consistentemente aplicados de acordo com as vulnerabilidades identificadas? • Quem monitora (e, quando necessário, toma medidas) as questões identificadas resultantes dos controles aplicados? • Os controles são regularmente revisados quanto à adequação e eficácia? • As medidas são modificadas, se aplicável, no caso de mudanças na cadeia de suprimento? • O plano de mitigação é revisado de acordo com a revisão da avaliação de vulnerabilidade? <p>Explicação/informação adicional: Referência de apoio: IFS Guideline Product Fraud Mitigation (Guia).</p> <p>Exemplos de evidências: plano de mitigação de fraude em alimentos, matriz; controles, testes, registros de monitoramento;</p>
4.21 Defesa dos alimentos			
4.21.1	As responsabilidades pelo plano de defesa dos alimentos devem ser definidas. A(s) pessoa(s) responsável(is) deve(m) ter conhecimento e treinamento específicos apropriados.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quem é responsável pela defesa dos alimentos? • Quais são as competências e qualificações demonstradas pela(s) pessoa(s) responsável(is) pela defesa dos alimentos? • Onde estão definidas as responsabilidades? • Isso foi comunicado a todo o pessoal da empresa? Como? <p>Explicação/informação adicional: Referência de apoio: IFS Food Defence Guideline (Guia).</p> <p>Exemplos de evidências: descrição de função/cargo; registros de treinamento; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.21.2	<p>Um procedimento e plano de defesa dos alimentos deve ser desenvolvido para identificar potenciais ameaças e definir medidas de defesa dos alimentos. Este deve incluir, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • requisitos legais e do cliente • identificação de áreas e/ou práticas críticas e política de acesso pelos colaboradores • visitantes e terceiros • quaisquer outras medidas de controle apropriadas. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quais são os requisitos legais/de clientes quanto a defesa dos alimentos aplicáveis à empresa? • Como a empresa pode demonstrar a conformidade com tais requisitos? • Qual é o processo/procedimento usado para realizar uma avaliação das ameaças? Está de acordo com as exigências legais e/ou necessidades e expectativas de clientes? • Como os sistemas apoiam a empresa na identificação de áreas críticas ou de alto risco? • Com base na avaliação de ameaças, quais áreas foram identificadas como críticas? • Que outras medidas de defesa dos alimentos estão implementadas em relação às ameaças avaliadas (consulte as considerações relevantes abaixo)? • Como a empresa mantém o controle sobre quem entra nas instalações e áreas críticas? • Que medidas existem para controlar a entrada nessas áreas críticas? • Como a empresa é alertada sobre qualquer violação de defesa dos alimentos? • Que critérios a empresa considera para determinar a frequência para realizar a avaliação de ameaças, quando não é feita pelo menos uma vez dentro de um período de 12 meses (p.ex. sempre que ocorrerem mudanças significativas, aumento de riscos)? • Os procedimentos e o plano de defesa dos alimentos estão documentados?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.21.2			<p>Explicação/informação adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Procedimentos e plano de defesa dos alimentos estão implementados para assegurar a proteção dos alimentos, fabricação e respectiva cadeia de suprimento contra ameaças maliciosas e ideologicamente motivadas.</i> • <i>ameaças à defesa dos alimentos podem ocorrer em qualquer nível da cadeia de suprimento de alimentos da empresa, nesses casos, a prevenção é o elemento-chave.</i> • <i>a avaliação e a implementação abrangentes das medidas de defesa dos alimentos devem ser adequadas à empresa, ao local e ao país, que podem considerar (mas não se limitando a):</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ameaças maliciosas, ideologicamente motivadas, atos deliberados de sabotagem (p.ex. contaminação deliberada de alimentos por microrganismos, toxinas, produtos químicos, radiação ou objetos físicos).</i> • <i>adulteração intencional do produto, que pode incluir atos de sabotagem, vandalismo ou terrorismo.</i> • <i>conscientização do pessoal (p.ex. treinamento).</i> • <i>segurança física da instalação (p.ex. condições de acesso, portões, iluminação, sistemas de câmera, etc.).</i> • <i>políticas e práticas para registrar e controlar o acesso a áreas da instalação pelos colaboradores inclusive temporários, terceiros e visitantes.</i> • <i>procedimentos para armazenamento e transporte seguros de matérias-primas, equipamentos, material de embalagem, produtos químicos perigosos e produtos alimentícios acabados.</i> • <i>design do material de embalagem em termos de potencial adulteração do produto.</i>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.21.2			<ul style="list-style-type: none"> · restrição de acesso física, que pode ser através do uso de travas, cartão de chave eletrônica ou outros sistemas apropriados. · as medidas de controle devem considerar, (mas não se limitando a): produto, processo, utilidades, pessoal, colaboradores temporários, prestadores de serviços, visitantes, colaboradores, motoristas de transportadoras, segurança, e sistemas e, quando aplicável, armazenamento e transporte. · impactos de demissão de colaboradores, terceiros, colaboradores temporários sobre a defesa dos alimentos. · proteção de sistema/dados e ataques cibernéticos. · regras sobre pertences pessoais no local. · procedimentos de reporte de ocorrências. · as medidas devem abordar a identificação do incidente, a identificação e a avaliação de material potencialmente afetado, o isolamento e a quarentena do material potencialmente afetado e a disposição apropriada baseada em segurança do produto. <p>Referência de apoio: IFS Food Defence Guideline (Guia).</p> <p>Exemplos de evidências: procedimentos e plano de defesa dos alimentos; avaliação de ameaças; medidas; atas de reuniões; observação no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
4.21.3	O plano de defesa dos alimentos deve ser testado quanto à eficácia.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • A eficácia do plano de defesa dos alimentos é testada (p.ex. através de verificações no local, inspeções, avaliações, verificação de registros, testes de desafio/ challenge tests, etc.)? • Como a empresa avalia a eficácia do plano de defesa do produto? • Com que frequência a eficácia do plano de defesa do produto é testada? • São tomadas ações caso o plano de defesa do produto não seja eficaz? • Com que frequência é realizada uma revisão dos procedimentos e do plano de defesa dos alimentos, se não for feita pelo menos uma vez dentro de um período de 12 meses (p.ex. sempre que ocorrem mudanças significativas, aumento de riscos)? Os procedimentos e o plano de defesa dos alimentos são atualizados de acordo? <p>Exemplos de evidências: relatório sobre a verificação da eficácia, como inspeções; atas de reuniões; ações;</p>
5	Medidas, análises e melhorias		
5.1	Inspeções do local e fábrica		
5.1.1	<p>Inspeções do local e fábrica devem ser planejadas e realizadas para certos tópicos, como por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • estado de construção das instalações de produção e armazenamento • áreas externas • controle do produto durante o processamento • proteção do produto • higiene durante o processamento e dentro da infraestrutura • perigos de materiais estranhos • higiene pessoal. <p>A frequência das inspeções deve ser determinada baseada em riscos e histórico de resultados anteriores.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Com que frequência são realizadas inspeções no local e quem as realiza? • Como a frequência é definida (p.ex. por risco, histórico etc.)? • O que é revisado durante as inspeções do local? • Para quais áreas/processos do local existem inspeções? • A proteção do produto contra contaminação (física, química e microbiológica) é verificada? • As ações são documentadas em caso de desvios? • Todas as áreas necessárias são inspecionadas? <p>Explicação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança dos alimentos, uma vez que se refere a elementos como: verificação de que processos e procedimentos de segurança dos alimentos (p.ex. controles) são executados em tempo hábil, mantendo a integridade nos processos de segurança dos alimentos.</i></p> <p>Exemplos de evidências: protocolo/escopo de inspeções do local; avaliação de riscos/histórico; registros/relatórios/ações;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.2	Controle do processo		
5.2.1	Os critérios para controle de processo devem ser definidos.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Que parâmetros de processo estão definidos (p.ex. parâmetros para pasteurização, esterilização, parâmetros relevantes da cadeia de frio para atender às especificações do produto, condições de retrabalho, etc.)? <p>Exemplos de evidências: parâmetros do processo;</p>
5.2.2	Parâmetros de processo (temperatura, tempo, pressão, propriedades químicas, etc.) que são essenciais para a garantia da segurança dos alimentos e qualidade do produto devem ser monitorados e registrados continuamente e/ou em intervalos apropriados.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como estes são controlados? • Como as temperaturas (p.ex. aquecimento, cozimento, assamento, congelamento, resfriamento e resfriamento intermediário), pressão, tempo etc. são monitorados? • Onde é registrado? • Como é garantido que somente as pessoas responsáveis podem configurar/mudar os parâmetros do processo? <p>Exemplos de evidências: dados de medição impressos; controles; registros de monitoramento;</p>
5.3	Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento		
5.3.1	Os dispositivos de medição e monitoramento requeridos para assegurar a conformidade com os requisitos de segurança dos alimentos e qualidade dos produtos devem ser identificados e registrados. Seus status de calibração devem ser registrados. Os dispositivos de medição e monitoramento devem ser legalmente aprovados, se requerido pela legislação relevante vigente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que tipos de dispositivos de medição e monitoramento existem (p.ex. termômetros, detectores de metal, unidades de raios X, controladores de peso, medidores de pH e de atividade de água, balanças, controladores de velocidade de forno e outras unidades importantes de medição e monitoramento no processamento)? • O que é exigido para os dispositivos de medição e monitoramento? • Que dispositivo de monitoramento é adequado para que tipo de medição? • Como são identificados e registrados os dispositivos de medição e monitoramento (p.ex. etiquetas de identificação nos dispositivos de monitoramento)? • Existem dispositivos calibrados? • Como é identificado o status de calibração de um dispositivo de medição/monitoramento? • Os dispositivos de medição e monitoramento utilizados para garantir a conformidade com os requisitos de segurança de alimentos, qualidade e requisitos regulatórios são confiáveis e conformes? • Os dispositivos de medição e monitoramento em uso estão legalmente aprovados, quando exigido por lei? <p>Exemplos de evidências: lista de dispositivos de monitoramento; etiquetas de identificação nos dispositivos de monitoramento; etiquetas de identificação; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.3.2	<p>Todos os dispositivos de medição e monitoramento devem ser verificados, monitorados, ajustados e calibrados em intervalos definidos, de acordo com padrões/métodos reconhecidos e dentro dos limites relevantes dos valores de parâmetros do processo. Os resultados devem ser documentados.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Quando se trata de dispositivos de medição e monitoramento, existe um processo/procedimento de calibração para verificação, monitoramento e ajuste? • Os dispositivos de medição e monitoramento estão identificados, calibrados e são rastreáveis frente a padrões reconhecidos? • Como estão organizados os ajustes e monitoramento de dispositivos de medição/monitoramento? Como são definidos os intervalos? • Quem é responsável pela calibração? • Os dispositivos de medição/monitoramento são calibrados regularmente? Como são definidos os intervalos? • Como é feita a calibração? • Onde está documentado? • Que ações são tomadas quando um desvio de tolerância (resultados fora dos limites definidos) é encontrado? • A calibração está atualizada? <p>Exemplos de evidências: processos/procedimentos de calibração e monitoramento; protocolo de calibração; registros de calibração; ações; certificado de calibração; verificações de registros, resultados de ajustes e calibração, registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.3.3	<p>Todos os dispositivos de medição e monitoramento devem ser usados 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. Quando um mau funcionamento tiver sido identificado, o impacto sobre processos e produtos deve ser avaliado para identificar se produtos não conformes foram processados.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Os dispositivos de medição e monitoramento são utilizados exclusivamente para o seu propósito definido (p.ex. termômetros/dispositivos de medição de umidade utilizados para os respectivos processos e produtos e definidos de acordo com as faixas de medição específicas visadas; detectores de metal calibrados de acordo com as características específicas do produto e do processo, etc.)? Que ações são tomadas quando os resultados da medição são incertos ou o status do dispositivo indica mau funcionamento (por exemplo, mau funcionamento de um dispositivo de monitoramento de PCC, dispositivos de processo térmico etc.)? Os dispositivos são imediatamente reparados ou substituídos? O impacto sobre o produto e processo é avaliado (p.ex. o impacto sobre a segurança de alimentos em caso de falha no processo térmico)? De acordo com a avaliação, são realizadas as ações necessárias em relação a processos e produtos? Como dispositivos de medição/monitoramento embargados são identificados? <p>Explicação/informação adicional: Quando ocorre mau funcionamento com impacto sobre a segurança dos alimentos, as ações a serem tomadas em relação aos produtos potencialmente não conformes (p.ex. a disposição do produto afetado) geralmente abrangem os produtos fabricados após a última calibração verificada como conforme.</p> <p>Exemplos de evidências: ações; etiquetas de identificação; verificações registradas, resultados de ajustes e calibração;</p>
5.4	Monitoramento do controle de quantidade		
5.4.1	<p>Os critérios de conformidade para controlar a quantidade do lote devem ser definidos. A frequência e metodologia para controle de quantidade devem ser implementadas e mantidas para cumprir requisitos legais do país(es) de destino e especificações do cliente.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Como é garantido que os requisitos legais e a especificação do cliente quanto a peso/quantidade são atendidos? Qual é o processo/metodologia/frequência definido para controle de peso/quantidade em relação à conformidade do produto? <p>Exemplos de evidências: legislação; especificações; requisitos do cliente; processo e métodos de controle de peso/quantidade;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.4.2	Deve ser implementado e registrado um monitoramento do controle de quantidade de acordo com um plano de amostragem o qual garante uma representatividade adequada do lote de fabricação. Os resultados deste monitoramento devem estar em conformidade com critérios definidos para todos os produtos prontos para entrega.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existem registros disponíveis sobre checagem de peso/quantidade baseadas no plano de amostragem definido? • São aplicáveis a produtos de marca própria de varejista e outros produtos/marcas? <p>Exemplos de evidências: plano de monitoramento de peso/quantidade; plano de amostragem; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.5	Testes de produtos e monitoramento ambiental		
5.5.1 (B)	<p>Os planos de testes e monitoramento para análises internas e externas devem estar implementados para garantir que a segurança do produto, sua qualidade, legalidade e requisitos específicos de clientes são atendidos. Os planos devem abranger, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • matérias-primas • produtos semiacabados (se aplicável) • produtos acabados • materiais de embalagem • superfícies de contato e testes ambientais <p>Todos os resultados dos testes devem ser registrados.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Existe um plano de teste/monitoramento? • Análises/testes laboratoriais consistentes estão implementados para garantir que os requisitos de segurança, qualidade, legais e específicos do cliente são atendidos? • Quem organiza o plano de teste/monitoramento? • Como é definida a amostragem? • Quais produtos são abrangidos pelo plano de teste (matérias-primas, produtos semiacabados e acabados, materiais de embalagem, superfícies e testes ambientais)? • Onde os resultados dos testes são documentados? • Quais análises físicas, químicas ou microbiológicas são feitas ou subcontratadas? • Quais análises são realizadas pelo laboratório da empresa e quais são feitas em laboratório externo? E com que frequência? • Os resultados da análise são obtidos por meio de métodos reconhecidos e válidos? • São realizados testes para produzir resultados confiáveis e precisos? • As análises/controles são executadas de forma a evitar terem impacto sobre a segurança do produto (p.ex. contaminação cruzada a partir da amostragem, contaminação do produto etc.)? • Com que frequência o plano de teste/monitoramento é revisado? <p>Nota 1: Os testes ambientais podem ser determinados baseados em requisitos legais, características do produto e do processo e potenciais riscos de segurança de alimentos (p.ex. monitoramento de patógenos para alimentos prontos para consumo altamente perecíveis).</p> <p>Exemplos de evidências: plano de testes; análise de laboratório; resultados do teste;</p>
5.5.1 (I)	<p>Os planos de teste e monitoramento para análises internas e externas devem ser baseados em risco.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O plano de teste/monitoramento é definido baseado na avaliação de riscos? • O plano de testes e monitoramento considera os riscos de autenticidade (p.ex. testes de fraude em alimentos)? <p>Exemplos de evidências: avaliação de riscos; plano de testes; análise de laboratório; resultados de testes;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.5.2	Análises que são relevantes para a segurança de alimentos devem ser realizadas preferencialmente por laboratórios que tenham programas/métodos apropriados e acreditados (ISO/IEC 17025). Se as análises são realizadas internamente ou por um laboratório que não tem programas/métodos apropriados e acreditados, os resultados devem ser regularmente verificados contra resultados de testes de laboratórios acreditados para esses programas/métodos (ISO/IEC 17025).	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Quais laboratórios externos são usados? Estes são acreditados de acordo com a ISO 17025? Existe um laboratório analítico no local? É acreditado conforme a ISO 17025? Caso contrário, os resultados do laboratório interno são regularmente ou, quando ocorrem alterações significativas, cruzados/verificados com os resultados dos testes de um laboratório acreditado? <p>Exemplos de evidências: evidência de acreditação; resultados dos testes de verificação cruzada;</p>
5.5.3	Os procedimentos devem ser 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 inter-laboratoriais (ring tests) ou outros testes de proficiência.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Existe um laboratório no local? Como é garantido que os métodos analíticos internos são adequados? Baseiam-se em métodos de análise oficialmente reconhecidos? São realizados ring-tests ou de proficiência? <p>Exemplos de evidências: procedimentos; evidência do desempenho de ring-tests ou de proficiência;</p>
5.5.4	Os resultados das análises devem ser avaliados em tempo hábil por pessoal competente. Correções imediatas devem ser implementadas para quaisquer resultados insatisfatórios. Os resultados analíticos devem ser regularmente e abrangentemente revisados. Quando forem identificados resultados insatisfatórios, devem ser avaliados o impacto sobre os processos e produtos bem como a necessidade de tomada ações.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quem revisa os resultados analíticos (p.ex. pessoa responsável da equipe de qualidade, responsável técnico do local, técnico de qualidade etc.)? Como são verificados os resultados analíticos? São aplicadas correções imediatas quando os resultados são insatisfatórios? A empresa regularmente realiza uma revisão abrangente dos resultados de análise para identificar as necessidades de melhorias/revisão/ações? Quando são identificados resultados insatisfatórios, o impacto sobre os processos e produtos e a necessidade de ações é avaliada? <p>Exemplos de evidências: resultados analíticos; correções; revisão de resultados;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.6	Liberação de produto		
5.6.1 (B)	Um processo de liberação/quarentena do produto (bloqueio/retenção) deve ser implementado e mantido para garantir que somente matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados e materiais de embalagem que estejam em conformidade com a segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e requisitos do cliente sejam processados e despachados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • A empresa tem um processo de quarentena e liberação do produto? Esta considera as matérias-primas, produtos semiacabados e acabados e materiais de embalagem (incluindo rótulos) conformes com as especificações e a segurança de alimentos, qualidade do produto, legalidade e requisitos do cliente? • Quem coloca em quarentena ou libera produtos? • Quais são os critérios para liberação/quarentena do produto? • Como são identificados os produtos liberados e em quarentena? • Que medidas existem implementadas para imediatamente bloquear/reter mercadorias? <p>Exemplos de evidências: processo implementado de liberação/quarentena de produtos; identificação de quarentena; registros; especificações; processo de identificação; área de quarentena; descrição de cargo/função; registros;</p>
5.6.1 (I)	O procedimento para liberação/quarentena do produto (bloqueio/retenção) deve ser documentado.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Os procedimentos de liberação/quarentena do produto estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma)? Este leva em consideração os requisitos de autenticidade? <p>Exemplos de evidências: processo de liberação/quarentena do produto implementado; procedimentos; procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; registros de controles; instruções de trabalho etc.; registros; especificações;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.7	Gestão de reclamações de autoridades e clientes		
5.7.1 (B)	Um processo deve estar implementado e mantido para a gestão de reclamações e de quaisquer notificações escritas emitidas por autoridades competentes - no âmbito de controles oficiais - e qualquer ação ordenada ou medida a ser tomada quando uma não conformidade é identificada.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como são tratadas as reclamações de clientes e consumidores? • O processo de recebimento de reclamações considera no mínimo comunicação, avaliação, registro, investigação, resolução (incluindo correções/ações corretivas quando necessário) e análise de dados para evitar recorrência? • Como são tratadas notificações/reclamações das autoridades competentes? • Qual é a faixa ou o indicador de reclamações (classificação) recebidas de consumidores, varejistas e autoridades? <p>Exemplos de evidências: processo implementado para gestão de reclamações; dados; registros;</p>
5.7.1 (I)	O procedimento para gestão de reclamações sobre produtos e de qualquer notificação escrita das autoridades competentes deve ser documentado.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • A gestão de reclamações sobre produtos e a notificação de autoridades competentes está documentada (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma)? <p>Exemplos de evidências: procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho, etc.; registros;</p>
5.7.2	Todas as reclamações devem ser registradas, estar prontamente disponíveis e ser avaliadas por pessoal competente. Quando justificado, ações apropriadas devem ser tomadas imediatamente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como as reclamações são recebidas e por quem? • Quem avalia e pondera/avalia a significância da reclamação? A avaliação da reclamação é registrada/documentada? • A empresa investiga as causas das reclamações? • Quem define e comunica as ações a serem tomadas? • Qual o prazo para a tomada de ações? • Quem é responsável por fornecer aos consumidores, clientes e autoridades uma resposta, quando aplicável? • Os colaboradores competentes estão cientes de suas responsabilidades para lidar com as reclamações e investigações? • Como as reclamações são registradas? <p>Exemplos de evidências: amostras de registros de reclamações para compará-las com o processo desde o recebimento até a resolução;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.7.3	As reclamações devem ser analisadas com o objetivo de implementar ações para evitar a recorrência de desvios e/ou não conformidades.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os dados são controlados e gerenciados para garantir que as ações e melhorias são endereçadas em relação a conformidade legal e de qualidade e que questões de segurança de alimentos são identificadas através das reclamações, para evitar recorrência? • Como são analisadas as reclamações? • A empresa definiu métodos adequados para a análise de dados de reclamações com vistas aos objetivos pretendidos (p.ex. fontes, causas, criticidade, gráficos, estatísticas, tendências, etc.)? • Quem gerencia os dados de reclamações? • Com que frequência os dados de reclamações são compilados? • Que ações são tomadas para evitar recorrência? <p>Nota 1: As reclamações devem ser analisadas como indicadores para a implementação de ações adequadas em questões de conformidade legal de qualidade e de questões de segurança de alimentos e, adicionalmente, a identificação de oportunidades de melhoria. Portanto, um método adequado de análise dos dados de reclamações deve ser definido pela empresa em relação aos objetivos pretendidos.</p> <p>Exemplos de análise de dados de reclamações podem incluir (mas não se limitam a):</p> <ul style="list-style-type: none"> • tabelas de classificação (por fontes, parceiro de negócios - p.ex. varejista, causas, lotes, número de reclamações, proporção por volume produzido/por produto, criticidade da reclamação, prioridade de ação baseada no impacto – p.ex. questões de segurança de alimentos, etc.), • tabelas e gráficos de reclamações (p.ex. gráficos em forma de pizza) • taxa de reclamação em ppm (p.ex. partes por milhão para acompanhar conformidade com a qualidade), • estatísticas • análise de tendências • limites (thresholds) • etc. <p>Exemplos de evidências: dados de reclamações;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.7.4	Os resultados da análise de dados de reclamações devem ser disponibilizados ao pessoal responsável relevante.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Existe comunicação interna apropriada em relação à análise de dados de reclamações? Para quem são apresentados os dados de reclamações (p.ex. direção, operações, manutenção, melhoria contínua, etc.) <p>Exemplos de evidências: comunicação de dados de reclamações;</p>
5.8	Gestão de recall de produtos, recolhimento de produtos e incidentes		
*5.8.1	A empresa deve demonstrar a capacidade de recolher e realizar o recall de produtos afetados, contatar as partes relevantes e manter registros desses incidentes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quando são necessários o recall e/ou o recolhimento? Existe um processo definido, implementado e mantido para recall e recolhimento do produto? Este considera aspectos legais e do cliente? A empresa consegue recolher ou realizar o recall de produtos afetados? Os processos garantem a devolução imediata dos produtos fornecidos? Até que ponto a distribuição está envolvida com recall/recolhimento? A empresa é capaz de se comunicar com e contatar partes afetadas e relevantes (p.ex. contatos internos, fornecedores, clientes, consumidores, autoridades)? Existe uma lista atualizada de contatos de emergência/alerta (com informações como nomes e números de telefone de contatos internos, fornecedores, clientes e autoridades competentes, por exemplo)? A equipe responsável pelo recall e recolhimento está treinada e preparada? Existe uma pessoa definida na empresa, permanentemente disponível, com autoridade para iniciar o processo de recall e recolhimento? São mantidos registros de recall e recolhimento? <p>Nota 1: Um processo de rastreabilidade implementado e eficaz é um elemento chave para recall e recolhimento de produtos.</p> <p>Exemplos de evidências: processos implementados de recall e recolhimento; lista de contatos de emergência/alerta; processo de comunicação; processo de rastreabilidade; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.8.2	<p>Deve estar documentado, implementado e mantido um procedimento eficaz 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a atribuição de responsabilidades • o treinamento de pessoas responsáveis • o processo de tomada de decisão • a nomeação de uma pessoa, autorizada pela empresa e permanentemente disponível, para iniciar o processo necessário em tempo hábil • uma lista de contatos de emergências atualizada, incluindo informações dos clientes, fontes de aconselhamento jurídico, disponibilidade dos contatos • um plano de comunicação, incluindo clientes, autoridades e, quando aplicável, consumidores. 	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • O que é um incidente? O que caracteriza um incidente? P.ex.: Situações de pandemia, interrupção crítica de recursos/serviços que impacta a continuidade dos negócios, a segurança e a qualidade dos alimentos (p.ex. falta de energia), desastres naturais, perdas, situações de emergência, crises, produtos inseguros ou não conformes, não conformidades de produtos e processos e situações que impactam a segurança de alimentos, qualidade e legalidade, etc. • Como são avaliados e gerenciados os incidentes? Qual é o processo de tomada de decisão? Quais são os passos a serem seguidos para gerenciar uma crise? • Até que ponto a distribuição está envolvida com o gerenciamento de recall/recolhimento/incidentes? • A empresa implementou um procedimento de gerenciamento de recall/recolhimento/incidentes? • Os procedimentos de gerenciamento de recall/recolhimento/incidente estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma)? • Como a empresa define as necessidades de recall/recolhimento do produto? • Quais são as ações definidas no caso de um recall/recolhimento/incidente? • As responsabilidades estão claramente definidas em relação às ações definidas? • Quem informa o cliente e quando? • Existe uma pessoa nomeada na empresa que esté permanentemente disponível e que tem autoridade para iniciar os processos necessários? Como as ausências potenciais são cobertas (férias, licença médica, etc.)? • As pessoas envolvidas são treinadas de acordo com o procedimento? • Quem é informado quando ocorre um incidente? Como a comunicação interna e externa é gerenciada? • Como incidentes e situações de emergência podem ser detectados pela empresa?

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.8.2			<ul style="list-style-type: none"> • Quais são as fontes de informações para estar ciente e que alertam sobre novas e potenciais emergências/incidentes? • Qual é o nível de risco definido desses incidentes e emergências em relação à conformidade do produto e processo e em relação à continuidade operacional e de negócios? • Quem é informado quando ocorre uma crise? • A empresa tem um plano de comunicação interno/externo? Quem é responsável pela comunicação com clientes, imprensa/mídia e autoridades, por exemplo? • Está disponível uma lista de números de telefone de emergência/alarme importantes? Considera contatos relevantes, como contatos internos, lista de fornecedores com contatos, informações de clientes, fontes de aconselhamento jurídico, disponibilidade de contatos etc.? • Quando a mídia é envolvida? • Que plano e ações estão definidos para recuperar, retomar e restaurar as atividades caso ocorram as emergências/incidentes descritos pela empresa? • As responsabilidades estão claramente definidas em relação às ações definidas? • Os registros da gestão de incidentes são mantidos? <p>Nota 1: Um procedimento de gestão de recolhimento/recall por si só não é suficiente para definir um procedimento abrangente de gestão de incidentes (é uma consequência/ação potencial da gestão de incidentes).</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Em relação à gestão de incidentes, é importante que a empresa considere o impacto sobre produtos, consumidores e clientes e o impacto sobre reputação, confiança adquirida, imagem corporativa e continuidade dos negócios com outras partes interessadas.</i></p> <p>Exemplos de evidências: evidências de treinamento da equipe / matriz de responsabilidades; procedimentos de recolhimento e recall de produtos; procedimentos de gestão de crises/incidentes; procedimentos documentados; descrição dos processos; fluxogramas; instruções de trabalho, etc.; registros; plano de emergência; plano de alerta; lista de contatos de emergência/alerta; plano de comunicação; processo de rastreabilidade; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.8.3	<p>O procedimento deve ser submetido a testes internos de recall/recolhimento, contemplando o processo de ponta a ponta (end-to-end). Essa atividade deve ser planejada dentro de um período de 12 meses e sua execução não deve exceder 15 meses. O resultado do teste deve ser revisado para melhoria contínua.</p>	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • Como a empresa avalia que os procedimentos de recolhimento/recall e seus passos relevantes são eficazes (processo completo "end-to-end")? • Com que frequência é testada a eficácia dos procedimentos? • É verificada a atualização da lista de contatos de emergência/alerta? • O teste é registrado/documentado? • São tomadas ações caso os procedimentos sejam verificados como não eficazes ou se necessidades de melhoria são identificadas? Os procedimentos são revisados conformemente? <p>Nota 1: Caso a empresa tenha enfrentado/passado por um recall/recolhimento dentro da respectiva janela de tempo vigente do teste – deve ser verificado durante a Avaliação do IFS Global Markets Food v3 em andamento se o procedimento de recall/recolhimento da empresa foi operado e documentado de forma abrangente e eficaz (end-to-end), revisado de modo a identificar as respectivas melhorias, e, portanto, pode ser considerado como evidência positiva para a avaliação do requisito 5.8.3.</p> <p>Explicação/informação adicional: <i>Para testes documentados de recolhimento e recall alinhados com o procedimento definido, a empresa testará a habilidade de recolher e recuperar os produtos afetados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>qualquer medida com o objetivo de prevenir a distribuição, exibição e oferta de um produto fora das especificações e/ou de um produto que possa ser perigoso para o consumidor (recolhimento).</i> • <i>qualquer medida com o objetivo de alcançar o retorno de um produto perigoso já fornecido ou disponibilizado aos consumidores pelo fabricante ou distribuidor (recall).</i>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.8.3			<p><i>Os testes devem considerar um mínimo de (mas não limitado a):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>avaliação do nível de risco e seu impacto (p.ex. em que medida afeta produtos, negócios etc.?).</i> • <i>avaliação da extensão da distribuição dos produtos afetados (juntamente com a rastreabilidade).</i> • <i>definição das medidas e ações baseadas no nível de risco, requisitos legais e dos consumidores</i> • <i>viabilidade, eficácia e execução em tempo hábil do procedimento (p.ex. comunicação, identificação do status do produto, recuperação de dados, tempo para conclusão do procedimento e porcentagem do produto rastreado de acordo com os requisitos internos, legais e do cliente, etc.).</i> • <i>documentação do processo de recall e retirada</i> <p>Exemplos de evidências: resultados/registros dos testes de procedimentos de recolhimento/recall; lista de contatos de emergência/alerta; entrevistas no local;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.9	Gestão de produtos não conformes		
5.9.1 (B)	<p>Deve estar implementado e mantido um processo para a gestão de todas as matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados, equipamentos de processamento e materiais de embalagem não conformes. Este deve incluir, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> responsabilidades definidas processos de isolamento/quarentena identificação incluindo rotulagem decisão sobre a utilização posterior, como liberação, retrabalho/reprocessamento, bloqueio, quarentena, rejeição/descarte. 	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Que processos existem para a gestão de produtos não conformes? As responsabilidades pelo processo estão claramente definidas? Como os produtos não-conformes são identificados e controlados? Como a empresa garante que qualquer produto que não esteja em conformidade com os requisitos esteja claramente identificado e controlado para prevenir o uso ou a entrega não intencional? Que regras existem para isolamento/quarentena do produto? Como são identificadas as áreas de isolamento/quarentena no local? Quem decide sobre produtos não conformes? Com base em quais critérios é tomada a decisão sobre o uso posterior de produtos não conformes? Que tipo de ações e medidas existem para evitar o uso indevido de produtos não conformes? Que tipo de ações e medidas a empresa implementou para prevenir a contaminação cruzada com áreas de isolamento/quarentena (p.ex. entre produtos com/sem alergênicos; entre produtos contaminados destinados ao descarte e aqueles destinados ao retrabalho, etc.)? <p>Explicação/informação adicional: <i>Exemplos de situações relacionadas a produtos não conformes: matéria-prima fora das especificações durante verificações de recebimento de mercadorias; produto verificado como sendo fora das especificações/vida útil; análise de produtos com resultados insatisfatórios; desvio do processo; PCC fora de controle; infestação por pragas; incidentes de segurança de alimentos; produtos adulterados; recolhimento/recall; produtos devolvidos; etc.)</i></p> <p>Exemplos de evidências: gestão do processo de produtos não conformes; medidas; processos de isolamento/quarentena; identificação de produtos não conformes; matriz de responsabilidade; identificação/rótulagem de quarentena; evidências de tomada de decisão; controles de produtos não conformes; observação no local; entrevistas no local; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.9.1 (I) ☞	Um procedimento deve estar implementado para a gestão de todas as matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados, equipamentos de processamento e materiais de embalagem não conformes (incluindo avaliações de risco, quando aplicáveis).	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> • A gestão de matérias-primas, produtos semiacabados, produtos acabados, equipamentos de processamento e materiais de embalagem não conformes está documentada (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma)? • Quando aplicável, avaliações de risco são documentadas? <p>Exemplos de evidências: procedimento de gestão de produtos não conformes; procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho, etc.; registros; avaliações de risco;</p>
5.9.2	O processo para a gestão de produtos não conformes deve ser compreendido e aplicado por todos os colaboradores relevantes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Os colaboradores relevantes estão cientes do processo ou do gerenciamento de produtos não conformes? • Quem é responsável por colocar produtos não conformes em quarentena? • Quem pode liberar produtos em quarentena? • Como é garantido que somente pessoas autorizadas liberem produtos em quarentena? <p>Exemplos de evidências: identificação/rotulagem de quarentena; descrição de cargo/função; entrevistas no local;</p>
5.9.3	Onde produtos não conformes são identificados, ações imediatas devem ser tomadas para garantir que os requisitos de segurança de alimentos e qualidade do produto são cumpridos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Que ações são tomadas quando produtos não conformes são identificados para garantir o cumprimento dos requisitos de segurança de alimentos e qualidade do produto? <p>Exemplos de evidências: identificação/rotulagem de quarentena;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.10	Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas		
5.10.1 (B)	Um processo para a gestão de correções e ações corretivas deve ser implementado e mantido para o registro, análise e comunicação às pessoas relevantes sobre desvios, não conformidades e produtos não conformes, com o objetivo de fechar as não conformidades e evitar recorrências por meio de correções e/ou ações corretivas. Este deve incluir uma análise de causa raiz pelo menos para os desvios e não conformidades relacionados à segurança e legalidade.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> • Como são gerenciados os desvios, as não conformidades e os produtos não conformes (p.ex. produto fora da especificação, incidentes de segurança de alimentos, perda de controle do processo, desvios de inspeção interna do local, questões de qualidade do produto, etc.)? • Quais são os processos implementados para correção e/ou ação corretiva (para desvios, não conformidades e produtos não conformes)? • Quem é informado em caso de desvios, não conformidades e produtos não conformes? • Existe uma pessoa responsável por analisar, investigar, comunicar e registrar desvios, não conformidades e produtos não conformes? E responsável ainda por estabelecer o processo de endereçamento das ações (corretivas e/ou correções) a fim de evitar a recorrência? • Que correções e/ou ações corretivas são tomadas? • A análise da causa raiz documentada está disponível pelo menos para desvios e não conformidades relacionados à segurança e legalidade? • Existem registros relacionados à análise e comunicação de desvios, não conformidades, produtos não conformes e respectivas ações? <p>Explicação adicional: <i>Este requisito apoia a introdução e implementação da cultura de segurança de alimentos, uma vez que se refere a elementos como: comprometimento da direção; engajamento e disponibilidade de recursos suficientes; geração de conscientização; comunicação aberta e clara; garantindo que funções e responsabilidades são claramente comunicadas; manutenção da integridade nos processos de segurança de alimentos; garantia da conformidade com requisitos regulatórios relevantes.</i></p> <p>Exemplos de evidências: processo de gestão de desvios, não conformidades e produtos não conformes; correções e/ou ações corretivas; entrevistas no local; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Global Markets Food v3	Nível	Orientação IFS Global Markets Food v3
5.10.1 (I) ☞	O procedimento para a gestão de correções e ações corretivas deve ser documentado.	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> Os procedimentos para o gerenciamento de correções e ações corretivas para o registro, análise e comunicação com as pessoas relevantes sobre desvios, não conformidades e produtos não conformes com o objetivo de eliminar as não conformidades e evitar recorrências por correções e/ou ações corretivas estão documentados (p.ex. procedimentos documentados, descrições de processos, instruções de trabalho, fluxograma)? <p>Exemplos de evidências: procedimento de gestão de correções e ações corretivas; procedimentos documentados; descrição do processo; fluxogramas; instruções de trabalho, etc.; registros; avaliações de risco; análise de causa raiz aplicável documentada; correções e/ou ações corretivas;</p>
5.10.2	Onde desvios e não conformidades são identificados, correções devem ser implementadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> São implementadas correções em caso de desvios e não conformidades? Que evidências estão disponíveis quanto à sua implementação? <p>Exemplos de evidências: correções; evidências; registros;</p>
5.10.3	As ações corretivas devem ser claramente formuladas, registradas e implementadas o mais rápido possível para evitar a recorrência de desvios e não conformidades. As responsabilidades e os prazos para ações corretivas devem ser definidos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Que ações corretivas foram implementadas? As responsabilidades e prazos estão claramente definidos? Onde são documentadas/registradas as ações corretivas? Quem é responsável pelas ações corretivas? Quanto tempo pode ser aceito para implementar ações corretivas? Os prazos definidos são adequados/sustentáveis? Os prazos são adequados para resolver e prevenir a recorrência de desvios e não conformidades? <p>Exemplos de evidências: modelos de registros de ações corretivas; entrevistas no local;</p>
5.10.4	A eficácia das correções e ações corretivas implementadas deve ser avaliada e os resultados da avaliação documentados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> Quem é responsável por monitorar e avaliar a eficácia das correções e ações corretivas implementadas? Como são verificadas as ações corretivas? Os resultados da verificação são documentados? <p>Exemplos de evidências: modelo de correção/registros de ação corretiva; modelo com ação corretiva verificada;</p>

PARTE 3

0	Introdução	174
1	Requisitos para organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação	174
2	Requisitos para Avaliadores IFS Global Markets Food	177



PARTE 3

Requisitos para organismos de certificação, prestadores de serviços de avaliação e avaliadores

0 Introdução

O Programa IFS Global Markets Food inclui uma avaliação de produto e processo. Todos os organismos envolvidos devem cumprir as regras internacionais e os requisitos específicos da IFS descritos neste documento. A parte 3 do Programa IFS Global Markets Food lida principalmente com organismos de certificação, prestadores de serviços de avaliação e avaliadores.

1 Requisitos para organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação

Organismos de certificação e prestadores de serviços de avaliação que pretendem realizar Avaliações IFS Global Markets Food devem cumprir as seguintes regras.

1.1 Organismos de certificação

O organismo de certificação deve ser acreditado na ISO 17065 e/ou ISO 17021 para a certificação de esquema(s) de segurança dos alimentos por um organismo de acreditação reconhecido pela IAF ou EA. Para afiliadas que executam Avaliações IFS Global Markets, a respectiva sede também pode ser o proprietário da acreditação, desde que as respectivas operações das afiliadas sejam realizadas de acordo com procedimentos de gestão da qualidade.

Os organismos de certificação deverão ter assinado um Acordo IFS Global Markets separado com a IFS Management GmbH. O acordo inclui a aceitação das regras do Programa IFS Global Markets e permite o acesso à Base de Dados IFS.

Nota: Se o organismo de certificação já tiver assinado um acordo com a IFS Management GmbH para as Normas de Certificação IFS, um Acordo IFS Global Markets em separado ainda será necessário.

1.2 Prestadores de serviços de avaliação

O prestador de serviços de avaliação deve ter experiência em auditorias de segunda parte, em operações realizadas de acordo com os procedimentos de gestão da qualidade e deve fornecer provas escritas de seu envolvimento e acordo com o processo de avaliação em nome do varejista ou parceiro de negócios.

O prestador de serviços de avaliação deverá ter assinado um Acordo IFS Global Markets com a IFS Management GmbH. O acordo inclui a aceitação das regras dos Programas IFS Global Markets e permite o acesso à Base de Dados IFS.

As solicitações de Acordos IFS Global Markets devem ser endereçadas a: certificationbodymanagement@ifs-certification.com

1.3 Procedimento de alegação e reclamações do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

O organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação deve ter procedimentos documentados sobre a consideração e resolução de alegações contra os resultados de uma Avaliação IFS Global Markets. Estes procedimentos devem ser independentes do avaliador individual e devem ser considerados pela direção do organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação. Alegações devem ser concluídas em no máximo vinte (20) dias úteis após o recebimento da informação enviada pelo local avaliado.

O organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação deve ter procedimentos documentados sobre o tratamento de reclamações recebidas das empresas e/ou de outras partes interessadas. Uma carta confirmando o recebimento da reclamação deve ser emitida no máximo em 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 referente à reclamação.

A base para o tratamento de reclamações recebidas pelos Escritórios IFS será a seguinte:

- Se a reclamação estiver relacionada com a qualidade das Avaliações IFS ou com o conteúdo dos Relatórios de Avaliações IFS, os Escritórios IFS exigem do organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação que providencie uma declaração sobre a causa e as medidas identificadas para retificar o problema dentro de dez (10) dias úteis.
- Se a reclamação estiver relacionada a erros administrativos, p.ex. no Relatório da Avaliação IFS Global Markets, em Cartas de Confirmação IFS ou na Base de Dados IFS, os Escritórios IFS solicitam ao organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação que providencie uma declaração e retificação do problema no prazo de cinco (5) dias úteis. A declaração deve ser fornecida por escrito, por e-mail ou correio.

Ações do IFS Quality Assurance estão previstas no Acordo geral IFS Global Markets com os organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação para o tratamento de reclamações recebidas pelos Escritórios IFS.

1.4 Decisão de aprovação e emissão da carta de confirmação

O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação é responsável pela decisão sobre o resultado final da avaliação e se a carta de confirmação será emitida.

A decisão deve considerar os resultados da revisão do relatório de avaliação realizada por uma pessoa nomeada do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, com exceção daqueles que realizaram a avaliação e que poderiam ser:

- Auditor IFS Food ou Revisor Puro IFS ou

- Avaliador IFS Global Markets Food ou
- Pessoa nomeada como responsável pela IFS do organismo de certificação ou prestador de serviços de avaliação (cumprindo pelo menos os mesmos requisitos do Avaliador IFS Global Markets Food – consulte o capítulo 2.2, parte 3).

A evidência da revisão do Relatório de Avaliação da IFS deve estar disponível mediante solicitação.

Nota: Procedimentos alternativos para o processo de revisão podem ser acordados com um parceiro de negócios.

1.5 Transferência de avaliações

Quando as atividades de avaliação forem transferidas de um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação para outro, o novo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve verificar todos os Relatórios/Cartas de Confirmação IFS atuais, a fim de decidir se outras ações (p.ex. a retirada do Relatório de Avaliação / Cartas de Confirmação IFS ou Avaliações de Renovação IFS Global Markets adicionais) serão necessárias.

1.6 Responsabilidades dos organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação em relação ao IFS Global Markets Food

É responsabilidade do organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação garantir que processos estejam implementados para monitorar e manter as competências de todos os avaliadores ao nível requerido pelo Programa IFS Global Markets Food. Portanto, os organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação têm as seguintes responsabilidades:

- garantir que todos os avaliadores tenham um contrato válido com o próprios, o que inclui:
 - a) conformidade com todas as regras definidas pelo organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação, incluindo confidencialidade e independência de interesses comerciais e outros.
 - b) ausência de conflitos de interesse, incluindo uma declaração em caso de qualquer associação atual ou nos últimos dois (2) anos junto à empresa que está sendo avaliada.
- garantir que o avaliador esteja familiarizado com a abordagem baseada em risco e de produto e processo e qualificado para o escopo completo da avaliação.

Nota: Para a verificação da qualificação em relação à experiência no escopo, recomenda-se que o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação considere o histórico de escopos do avaliador em relação, mas não limitado a: experiência profissional na indústria (inclusive como consultor), avaliações/auditorias (como líder ou co-auditor/avaliador ou trainee), treinamentos etc.
- garantir que o avaliador saiba acessar e aplicar as leis, regulamentos relevantes, os Requisitos IFS e os requisitos do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.
- garantir que o avaliador tenha conhecimento sobre as práticas de segurança e higiene dos alimentos.
- garantir que a avaliação seja conduzida de forma independente por um avaliador imparcial.
- garantir que nenhum avaliador (líder e co-avaliador) deve realizar mais de três (3) Avaliações IFS Global Markets consecutivas no mesmo local de produção (isso não se aplica a avaliações que foram observadas como trainee nem para avaliações de acompanhamento ou avaliações de extensão).

Nota: Caso após três (3) Avaliações IFS Global Markets consecutivas, a seguinte avaliação seja realizada em relação à norma de certificação acreditada (p.ex. IFS Food), recomenda-se que o organismo de certificação organize que a execução da Auditoria de Certificação IFS inicial seja realizada por um auditor diferente.

- organizar uma sessão de treinamento interna (in-house training) de no mínimo de oito (8) horas para os Avaliadores do Programa IFS Global Markets Food uma vez por ano como uma reunião presencial ou remotamente por meio de sessões on-line. A sessão deve ser dedicada apenas ao Programa IFS Global Markets Food. Evidência deve estar disponível mediante solicitação.

Nota: A sessão deve ser organizada com o objetivo de compartilhar a experiência com o programa, a calibração e a atualização dos conhecimentos sobre os requisitos legais relevantes (que podem considerar, mas não se limitando a: atualizações de regulamentos, tendências de perigos, requisitos do programa, práticas de avaliação, falhas em relatórios e observações, exercícios para calibração dos critérios no Sistema de Pontuação IFS Global Markets, requisitos do cliente, etc.). Materiais de treinamento designados pela IFS devem ser usados como referência.

Se os avaliadores já forem Auditores IFS Food aprovados, estes estarão isentados do treinamento interno anual sobre IFS Global Markets Food.

- garantir que o relatório da avaliação e documentação associada, incluindo as anotações do avaliador sejam armazenados com segurança por um período de cinco (5) anos e que devam estar disponíveis mediante solicitação.
- são mantidas evidências das competências do avaliador.

O organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação é responsável por escolher um avaliador com a qualificação adequada para o(s) escopo(s), idioma(s), competência(s), etc. correspondente(s) a cada Avaliação IFS Global Markets Food.

2 Requisitos para Avaliadores IFS Global Markets Food

2.1 Requisitos gerais

Os Avaliadores IFS Global Markets Food devem atender aos seguintes requisitos:

- devem ter assinado um contrato com o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.
- devem ter apresentado todas as informações relevantes sobre a sua qualificação e competência ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.
- devem comunicar claramente ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, se a imparcialidade necessária não puder ser garantida.
- devem comunicar ao organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação seu histórico de avaliações para facilitar a conformidade com a regra de três (3) avaliações consecutivas.

O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve ter revisado e confirmado a qualificação profissional e a competência do avaliador antes de registrá-lo no portal do Auditor IFS.

Caso os requisitos não sejam mais atendidos, é responsabilidade do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação informar à IFS para desativar o avaliador.

2.2 Requisitos para Avaliadores IFS Global Markets Food

2.2.1 Requisitos dos avaliadores para aplicação inicial

Avaliadores IFS Global Markets começam como avaliadores exclusivos, pois os organismos de certificação/prestadores de serviços de avaliação são responsáveis por confirmar previamente as qualificações e a competência do avaliador para executar as avaliações pretendidas nos respectivos escopos. No entanto, após a aprovação inicial do Avaliador IFS e caso os avaliadores não tenham assinado contratos de exclusividade com o respectivo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, um avaliador pode realizar avaliações IFS Global Markets para um organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação diferente, com a condição de uma verificação mais aprofundada das qualificações e competências para os escopos de avaliação pretendidos pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação diferente.

Os candidatos que almejam a aprovação como Avaliador do Programa IFS Global Markets Food deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

Tabela 1: Experiência geral dos candidatos

Formação	Experiência profissional	Requisitos adicionais
Formação relacionada a alimentos ou biociência (no mínimo bacharelado ou equivalente) ou pelo menos uma formação superior profissionalizante relacionado a alimentos concluído com sucesso.	Um mínimo de dois (2) anos de experiência profissional em tempo integral relacionada à indústria de alimentos, incluindo as seguintes funções: funções relacionadas às atividades de produção de alimentos (p.ex. garantia da qualidade, segurança dos alimentos, P&D) na indústria de alimentos ou no varejo; auditoria/avaliação de segurança de alimentos e/ou inspeção ou implementação em segurança de alimentos. Nota: A experiência de consultoria em atividades de produção de alimentos pode ser reconhecida como um máximo de um ano em relação à experiência de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> • Aprovação em um treinamento sobre higiene de alimentos (incluindo APPCC) baseado nos Princípios Gerais do Codex para Higiene de Alimentos. • Conhecer a legislação local e, se aplicável, a legislação do país de destino para o escopo de avaliação definido. • Ter conhecimento detalhado sobre a abordagem baseada em risco e de produto e processo. • Ter conhecimento do idioma local. Se o avaliador desejar realizar avaliações em idiomas diferentes de seu idioma nativo, ele/ela deve ser capaz de fornecer evidências do domínio fluente de outros idiomas. • Ter concluído com sucesso o Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food (consulte o capítulo 2.3, ponto (b), parte 3). • Caso o candidato não tenha experiência em avaliação ou auditoria, deve ter participado como observador ou como trainee em pelo menos (2) duas Avaliações IFS Global Markets Food e/ou avaliações/auditorias de segurança de alimentos de segunda ou terceira parte no total.

2.2.2 Requisitos para Auditores IFS já aprovados

Auditores IFS Food têm automaticamente o direito de conduzir Avaliações IFS Global Markets Food nos escopos confirmados pelo respectivo organismo de certificação dos Auditores IFS Food aprovados e estão isentados do Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food (que poderia ser realizado como boa prática).

2.3 Considerações sobre aplicação

- a) antes de realizar Avaliações IFS Global Markets, o registro do avaliador deve ser gerenciado pelo organismo de certificação/ prestador de serviços de avaliação e respectivo avaliador por meio do Portal do Auditor IFS para ativação. Auditores IFS Food aprovados são automaticamente ativados para Avaliações IFS Global Markets Food (o organismo de certificação deve garantir que 2.2.2 seja cumprido).

Consultas relacionadas à ativação de Avaliadores IFS Global Markets devem ser encaminhadas para: auditor@ifs-certification.com

- b) O Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food (consulte o capítulo 2.2.1 tabela 1, parte 3) é fornecido pela IFS Management GmbH e realizado pela IFS via IFS Academy ou por um representante designado da IFS com uma duração mínima de oito (8) horas. No entanto, pode ser conduzido internamente pelo organismo de certificação exclusivamente para avaliadores e realizado pelo Train the Trainer IFS aprovado ou pelo Auditor IFS Food aprovado com experiência em IFS Global Markets. Em casos excepcionais, a IFS deve avaliar a possibilidade de uma permissão especial.
- c) O material do Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food é fornecido pela IFS Management GmbH e pode ser encontrado após ativação, na área designada do organismo de certificação.
- d) caso o Curso para Avaliadores IFS Global Markets seja conduzido internamente pelo organismo de certificação, o avaliador deverá ter um contrato com o organismo de certificação que fornece o treinamento para executar avaliações.
- e) A comprovação de participação no Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food deve ser incluída no Portal do Auditor IFS, caso contrário, o avaliador não será ativado no Base de Dados IFS.
- f) O Curso para Avaliadores IFS Global Markets Food pode ser realizado presencialmente ou de maneira remota.

2.4 Manutenção das competências e qualificação do avaliador

O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve manter uma análise contínua e adequada das competências do avaliador e garantir que as qualificações do avaliador são continuamente mantidas e melhoradas através de atividades de treinamento, supervisão e monitoramento, que incluem no mínimo:

- manutenção consistente dos requisitos de avaliador (consulte o capítulo 2, parte 3).
Recomenda-se que uma revisão que examine a conformidade dos requisitos gerais do avaliador para o IFS Global Markets ocorra pelo menos a cada 3 anos (ou em caso de quaisquer mudanças). Caso uma nova versão do IFS Global Markets seja aplicada, a competência e as qualificações do avaliador devem ser revisadas e garantidas de acordo com os respectivos requisitos do programa.
- Treinamento interno do IFS Global Markets (consulte o capítulo 1.6, parte 3) e outros treinamentos internos relevantes para melhorar as capacitações técnicas de um avaliador.
- monitorar a execução da avaliação por avaliação/auditoria testemunha no local (exceto para Auditores IFS Food já aprovados).
- recomenda-se que uma avaliação/auditoria testemunha do avaliador em Avaliações IFS Global Markets ou em avaliações/auditorias de segunda ou terceira parte para segurança de alimentos seja realizada pelo menos uma vez dentro de um período de 3 anos.

O organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação é responsável por garantir que os avaliadores mantenham sua aprovação de acordo com os requisitos do Programa IFS Global Markets. Caso o avaliador não esteja mais em conformidade com os Requisitos do Programa IFS Global Markets, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve gerenciar a retirada da aprovação do avaliador conformemente.

PARTE 4

0	Introdução	184
1	Relatório	184
2	O Software IFS	188
3	A Base de Dados IFS (www.ifs-certification.com)	188



PARTE 4

Relatório, o Software IFS e a Base de Dados IFS

0 Introdução

Após a realização de uma Avaliação de IFS Global Markets Food, um relatório da avaliação detalhado e bem estruturado deve ser completado. Em geral o idioma do relatório deve ser o idioma de trabalho da empresa. Em casos especiais definidos pelos organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação, nos quais 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.

Se o relatório for escrito em um idioma diferente do inglês, o escopo da avaliação deve ser traduzido para o inglês.

O relatório da Avaliação IFS Global Markets Food deve ser preparado de acordo com o seguinte formato:

- visão geral da avaliação (Parte 4, capítulo 1.1)
- conteúdo principal (Parte 4, capítulo 1.2).

1 Relatório

1.1 Requisitos mínimos para o Relatório de Avaliação IFS Global Markets Food: visão geral da avaliação (Anexo 8)

Capa

A capa do relatório da Avaliação IFS Global Markets Food deve incluir:

- nome e/ou seu logotipo e endereço do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.
- Logotipo IFS Global Markets Food atual.
- resultado e nível de avaliação (tradução obrigatória do nível de avaliação e resultado para o inglês).
- nome do local avaliado e número da habilitação legal sanitária, se aplicável.
- GLN(s) GS1 (Números de localização global) relacionado(s) ao(s) local(is) que foi/foram coberto(s) durante a avaliação, se disponíveis. Para mais informações sobre o número de localização global GS1 (GLN), consulte Glossário.
- data(s) da avaliação.
- status da avaliação anunciada ou não anunciada.

Visão geral da avaliação

A visão geral da avaliação deve incluir as seguintes informações obrigatórias:

Detalhes da avaliação

- nome do auditor líder, revisor (pessoa responsável pela revisão do relatório), co-avaliador e trainee se aplicável.
- data(s) da avaliação (no caso de uma avaliação de acompanhamento, a data dessa avaliação deve ser adicionalmente especificada).
- duração da avaliação (horário de início e término para cada dia de avaliação).
- datas da avaliação anterior (horário de início e término para cada dia de avaliação).
- nome do organismo de certificação /prestador de serviços de avaliação e do avaliador que realizou a avaliação anterior.
- nome e endereço do local avaliado.
- nome e endereço da empresa (ou sede / gestão central).
- COID (Número do Código de Identificação IFS) como definido na Base de Dados IFS.
- detalhes da pessoa de contato em caso de emergência (p.ex. recall): nome, e-mail e número de telefone, no mínimo.
- versão do programa.

Escopo da avaliação

- descrição detalhada dos processos e produtos (tradução obrigatória do escopo da avaliação para o inglês).
- códigos / número 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 da avaliação ou certificação (incluindo COID(s), se IFS / quando aplicável / se existente) se aplicável.
- descrição da(s) estrutura(s) descentralizada(s), se aplicável, e armazenamento fora do local (nome do local):
 - se avaliado conforme IFS Global Markets Logistics ou certificado de acordo com IFS Logistics, fornecer o COID.
- descrição dos locais de produção multi-localizados, se aplicável, consulte o capítulo 2.4, Parte 1.

Resultado final da avaliação

- resultado final da avaliação com nível (Básico, Básico + APPCC ou Intermediário) e porcentagem (no caso de uma avaliação de acompanhamento, especifique que esse tipo de avaliação foi realizado e que a(s) não conformidade(s) Maior, no respectivo nível, foi/foram resolvida(s)).
- período em que a avaliação de renovação deve ser realizada.

Observações sobre não conformidades (Maiores)

- visão geral sobre não conformidade(s) Maior(es) - (tradução obrigatória de informações sobre a(s) conformidade(s) Maior(es) para o inglês).
- no caso de uma avaliação de acompanhamento, explicações adicionais devem ser fornecidas sobre o requisito para o qual a(s) não conformidade(s) Maior(es) foi/foram resolvida(s).

Comentários relativos ao acompanhamento de correções e ações corretivas

- descrição das correções e ações corretivas da avaliação anterior (tanto se foram implementadas de forma sustentável e eficiente ou não).

Perfil da empresa

O perfil da empresa requer informações obrigatórias sobre a estrutura e suas atividades e é dividido em duas (2) seções padronizadas: dados da empresa e dados da avaliação. Isto permite que os leitores tenham uma compreensão clara da estrutura, organização, produção, processos, etc. da empresa. Além das informações obrigatórias, informações adicionais podem ser fornecidas pelo avaliador para cada seção.

1.2 Requisitos mínimos para o Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: conteúdo principal (Anexo 9)

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

- visão geral das saídas/resultados da avaliação.
- resumo geral em formato de tabela para todos os capítulos, listando o número de requisitos avaliados por pontuação para cada capítulo e o resultado (em porcentagem) por capítulo.
- resumo geral: tabela de campos obrigatórios para Requisitos específicos da Avaliação IFS Global Markets Food. Para esses requisitos específicos, o avaliador deve fornecer justificativas adicionais e/ou informações básicas adicionais, mesmo em caso de pontuação A. Isso leva a um relatório mais significativo e descritivo, mesmo que o local avaliado cumpra quase todos os Requisitos IFS Global Markets Food, além de agregar valor para o usuário/leitor.
- lista de todos os desvios e não conformidades identificados para cada requisito por capítulo.
- lista (incluindo explicações) de todos os requisitos avaliados como N/A (não aplicável).
- relatório detalhado da avaliação (checklist).
- anexo do relatório da avaliação, incluindo:
 - lista dos participantes na avaliação: lista dos participantes chave presentes durante a avaliação.
 - Sistema de Pontuação IFS Global Markets.

1.3 O plano de ação (Anexo 7)

No plano de ação, que tem um formato especificado, para cada requisito da avaliação, o avaliador deve descrever e explicar todos os desvios e não conformidades (Maiores) identificadas. Para informações adicionais, veja também capítulo 4, Parte 1.

1.4 Requisitos mínimos para a Carta de Confirmação IFS (Anexo 10)

Após a conclusão bem-sucedida do processo de Avaliação IFS Global Markets Food, o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve emitir uma carta de confirmação, quando o status/resultado da avaliação for considerado aprovado, que deverá incluir, no mínimo:

- nome e/ou seu logotipo e endereço do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação.

- nome e endereço do local avaliado.
- COID (Número do Código de Identificação IFS) como definido na Base de Dados IFS.
- número da habilitação legal sanitária, se aplicável.
- GLN(s) GS1 relacionados ao(s) local(is) que foi / foram coberto(s) durante a avaliação (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 avaliação, que deve sempre 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 frase: “Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados”.
- descrição das exclusões de produto, se aplicável.
- nível alcançado.
- pontuação da avaliação em porcentagem.
- informação de avaliação anunciada ou não anunciada.
- data(s) e horários da avaliação.
- data de avaliação de acompanhamento, se relevante.
- próximo período de avaliação (avaliação de renovação) para avaliação anunciada e em caso de avaliação não anunciada voluntária em nível intermediário.
- data da emissão da carta de confirmação.
- data de vencimento da carta de confirmação (a validade da carta de confirmação deve permanecer a mesma a cada ano, conforme descrito na Parte 1).
- nome e assinatura da pessoa responsável no organismo de certificação / prestador de serviço de avaliação.
- local e data da assinatura.
- Logotipo IFS Global Markets Food atual.
- código QR com um link de verificação para o site da IFS.

Nota: Um modelo de carta de confirmação com o conteúdo mínimo exigido está incluído no Software IFS, mas o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação pode usar seu próprio leiaute, desde que inclua essas informações obrigatórias.

1.4.1 Código QR na Carta de Confirmação IFS

Código QR na carta de confirmação via Software IFS

O código QR é implementado automaticamente ao criar a carta de confirmação por meio do Software IFS. O código QR incorpora um link público à Base de Dados IFS que verifica a autenticidade da carta de confirmação.

Código QR para criar uma carta de confirmação sem o uso do Software IFS

Para organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação que não utilizam o Software IFS para gerar cartas de confirmação, existe uma área na Base de Dados IFS onde um código QR para o respectivo COID pode ser baixado.

Posição na Carta de Confirmação IFS Global Markets Food

O código QR deve estar no canto superior direito ou na parte inferior na Carta de Confirmação IFS Global Markets Food e deve ser de tamanho adequado para ser escaneado.

2 O Software IFS

Para aumentar a padronização das informações de relatório após a Avaliação IFS Global Markets, um Software IFS foi desenvolvido e deve ser usado para gerar o Relatório de Avaliação IFS Global Markets Food.

Informações adicionais sobre seu uso são fornecidas separadamente em um manual.

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

Cada Avaliação IFS deve ser exportada para a Base de Dados IFS pelo organismo de certificação / prestador de serviços de avaliação (carregamento do relatório, plano de ação e carta de confirmação).

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

- empresas/fornecedores certificados e avaliados IFS Global Markets Food
- organismos de certificação / prestadores de serviços de avaliação
- auditores/avaliadores
- varejistas
- autoridades verificadas
- consultores (acesso especial).

Em geral, apenas as empresas certificadas/avaliadas e o respectivo organismo de certificação/ prestador de serviços de avaliação que realizaram a auditoria/avaliação têm acesso ao relatório completo.

Todos os outros grupos de usuários podem ver apenas o status de certificação/avaliação de empresas certificadas/avaliadas e usar as seguintes funções:

- busca por empresas certificadas/avaliadas
- gerenciar suas empresas certificadas/avaliadas usando uma opção de “favoritos” via “Gestão de fornecedores”
- ver a próxima data da auditoria/avaliação de uma empresa
- receber notificações importantes e listas de interesse que podem ser definidas individualmente

O relatório completo só estará disponível se a empresa certificada/avaliada conceder a 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 reconhecido internacionalmente 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/avaliada após o desbloqueio dos dados. A comunicação com varejistas e outros grupos de usuários da Base de Dados IFS é feita através de um processo seguro da Web que garante que somente varejistas autorizados e outros usuários/empresas certificadas/avaliadas possam visualizar dados específicos das empresas/fornecedores certificados/avaliados. Para mais informações, veja o site da IFS.

Ferramenta “Gestão de fornecedores”

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

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

ANEXOS



ANEXO 1: Aplicação dos checklists

Existem alternativas possíveis para aplicação dos checklists de nível básico (ou nível básico + APPCC) e nível intermediário.

Como os Programas IFS Global Markets são orientados para melhoria contínua, a duração de cada nível não deve exceder um (1) ano, a menos que exista um acordo/requisito individual diferente com parceiros de negócios ou que existam diferentes metas de desenvolvimento. Idealmente não deveria haver um retorno a um nível anterior.

Nota: Diferentes aplicações dos checklists e tempos devem ser acordados entre os parceiros de negócios.

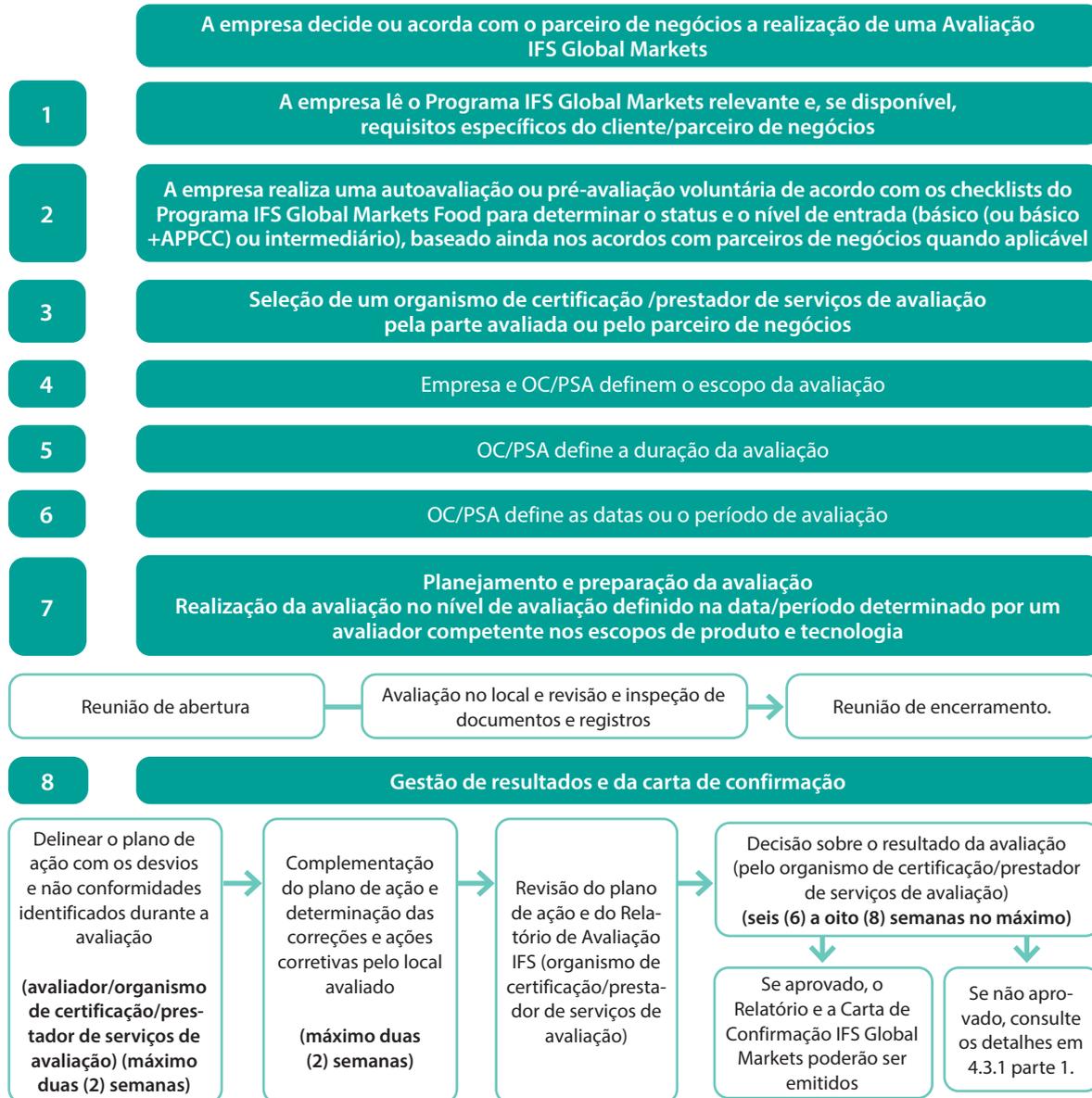


ANEXO 2: Visão geral dos níveis básico (ou básico + APPCC) e intermediário

Básico		+ APPCC (que também inclui todos os requisitos de nível básico)	Intermediário (que também inclui requisitos de nível básico)	
Capítulo 1: Governança e comprometimento				
Estrutura corporativa e responsabilidade da direção	3		Estrutura corporativa e responsabilidade da direção	8
Capítulo 2: Gestão da segurança de alimentos e qualidade				
			Gestão de documentação	2
Registros e informações documentadas	3		Registros e informações documentadas	3
		Plano APPCC	4	Plano APPCC
Análise APPCC	5	Análise APPCC	14	Análise APPCC
Capítulo 3: Gestão de recursos				
Recursos humanos	1		Recursos humanos	2
Higiene pessoal	5		Higiene pessoal	6
Treinamento e instrução	2		Treinamento e instrução	5
Instalações de pessoal	8		Instalações de pessoal	8
Capítulo 4: Processos operacionais				
Foco no cliente e acordos contratuais	3		Foco no cliente e acordos contratuais	3
Especificações e fórmulas	5		Especificações e fórmulas	7
Desenvolvimento de produto / modificação do produto / modificação dos processos de produção	2		Desenvolvimento de produto / modificação do produto / modificação dos processos de produção	2
Aquisição	1		Aquisição	6
Embalagem do produto	2		Embalagem do produto	3
Localização da fábrica	1		Localização da fábrica	1
Área externa da fábrica	2		Área externa da fábrica	2
Leiaute da fábrica e fluxos de processo	2		Leiaute da fábrica e fluxos de processo	2
Instalações de produção e armazenamento	25		Instalações de produção e armazenamento	26
Limpeza e desinfecção	8		Limpeza e desinfecção	10
Gestão de resíduos	4		Gestão de resíduos	5
Mitigação de riscos de materiais estranhos e químicos	5		Mitigação de riscos de materiais estranhos e químicos	6
Monitoramento e controle de pragas	5		Monitoramento e controle de pragas	6

Básico		+ APPCC (que também inclui todos os requisitos de nível básico)	Intermediário (que também inclui requisitos de nível básico)
Capítulo 4: Processos operacionais			
Recebimento e armazenamento de materiais	4		Recebimento e armazenamento de materiais 5
Transporte	5		Transporte 6
Manutenção e reparos	1		Manutenção e reparos 4
Equipamento	2		Equipamento 3
Rastreabilidade	2		Rastreabilidade 6
Mitigação de riscos de alergênicos	3		Mitigação de riscos de alergênicos 4
			Fraude em alimentos 2
			Defesa dos alimentos 3
Capítulo 5: Medidas, análises e melhorias			
			Inspeções do local e fábrica 1
			Controle do processo 2
Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento	1		Calibração, ajuste e verificação de dispositivos de medição e monitoramento 3
Monitoramento do controle de quantidade	2		Monitoramento do controle de quantidade 2
Testes de produtos e monitoramento ambiental	2		Testes de produtos e monitoramento ambiental 5
Liberação de produto	1		Liberação de produto 2
Gestão de reclamações de autoridades e clientes	4		Gestão de reclamações de autoridades e clientes 5
Gestão de recall de produtos, recolhimento de produtos e incidentes	1		Gestão de recall de produtos, recolhimento de produtos e incidentes 3
Gestão de produtos não conformes	3		Gestão de produtos não conformes 4
Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas	4		Gestão de desvios, não conformidades, correções e ações corretivas 5

ANEXO 3: Processo de avaliação



ANEXO 4: Escopos de produtos e de tecnologia

No Programa IFS Global Markets Food, todas as atividades da empresa são uma associação de escopo(s) de produto(s) e escopo(s) de tecnologia.

Escopos de produto

Escopos de Produto IFS Global Markets Food	
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

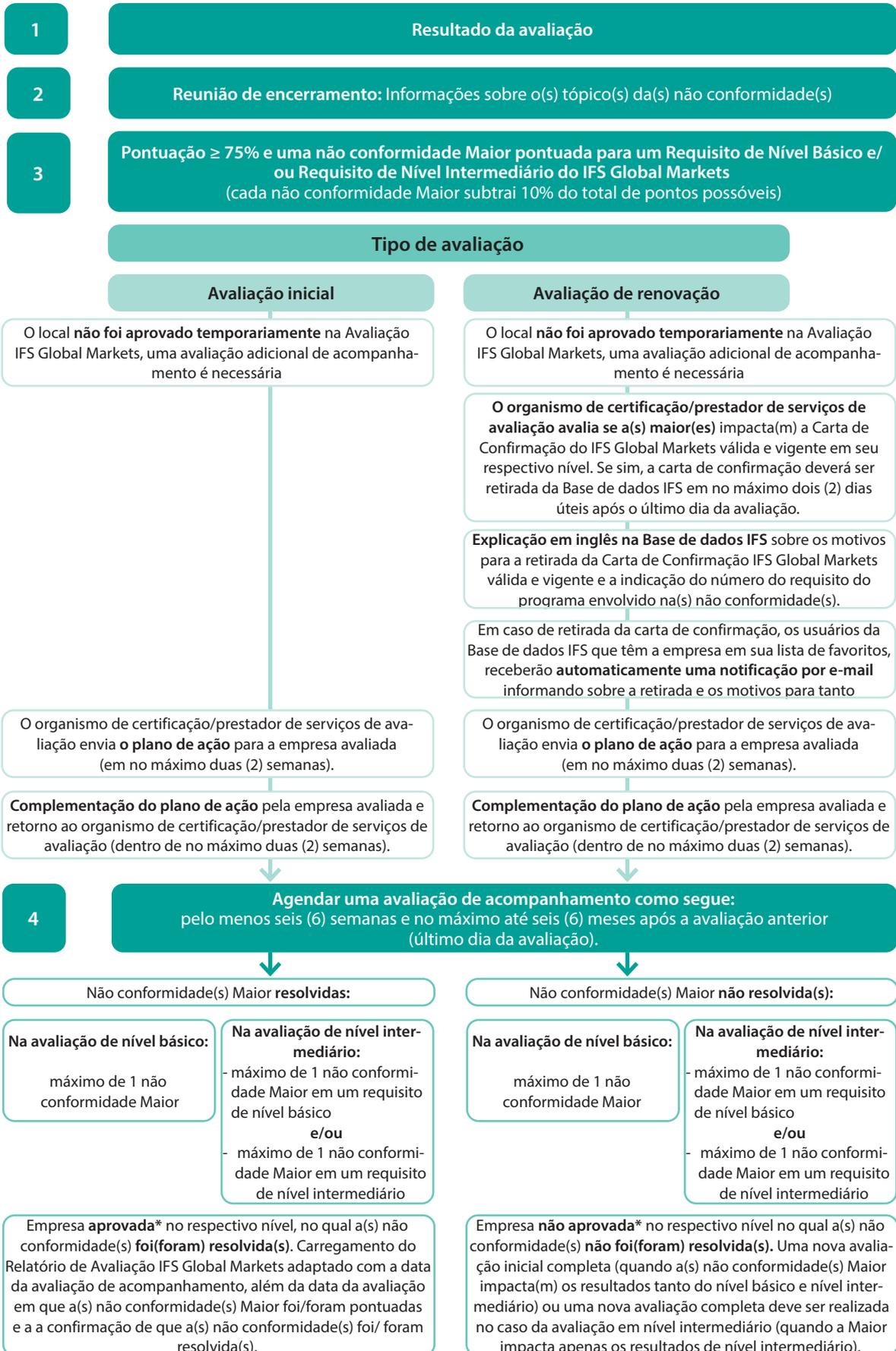
Escopos de Tecnologia IFS	Classificação orientada à tecnologia que também considera os riscos do produto	
A	Esterilização (p.ex. latas)	Esterilização (na embalagem final) com o propósito de destruir patógenos Produtos esterilizados (p.ex. autoclavados) na embalagem final.
B	Pasteurização térmica, UHT/ enchimento asséptico, enchimento a quente Outras técnicas de pasteurização, p.ex., pasteurização por alta pressão, microondas	Qualquer tratamento térmico (ou alta pressão) com o propósito de reduzir perigos de segurança de alimentos.

Escopos de Tecnologia IFS	Classificação orientada à tecnologia que também considera os riscos do produto	
C	Irradiação de alimento	<p>Produtos processados: tratamento com o propósito de modificar o produto e/ou estender a vida útil e/ou reduzir perigos para a segurança de alimentos por meio de técnicas de conservação e outras técnicas de processamento</p> <p>Exceção: A irradiação é atribuída a essa categoria, embora tenha como objetivo a destruição de microrganismos.</p>
	Conservação: salga, marinados, adição de açúcar, acidificação/picles, cura, defumação, fermentação, etc.	
	Evaporação/desidratação, filtração a vácuo, liofilização, microfiltração (tamanho da malha inferior a 10 µ)	
D	Congelamento (a pelo menos -18 °C/0 °F), incluindo câmara de congelamento rápido, refrigeração, processos de resfriamento e respectivo armazenamento refrigerado	<p>Sistemas, tratamentos para manter a integridade e/ou a segurança do produto</p> <p>Tratamento com o propósito de manter a qualidade e/ou integridade dos produtos, incluindo tratamentos para remover a contaminação e/ou prevenir a contaminação.</p>
	Imersão/pulverização antimicrobiana, fumigação	
E	Embalagem em atmosfera modificada (EAM), embalagem a vácuo	<p>Sistemas, tratamentos para prevenir a contaminação do produto</p> <p>* Aplicável nos casos em que existem pelo menos 2 procedimentos/métodos implementados na empresa para garantir a segurança do produto/ higiene do produto</p> <p>p.ex.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • desinfecção do equipamento + temperatura ambiente refrigerada (p.ex. corte de carne) • desinfecção + equipamentos de higiene especiais para os colaboradores (p.ex. barreira sanitária) • sala com sobre-pressão + equipamentos de higiene especiais para os colaboradores (p.ex. barreiras de higiene), • filtração do ar + sala com sobre-pressão.
	*Processos para prevenir a contaminação dos produtos, especialmente a contaminação microbiológica por meio de elevados controles da higiene e infraestrutura específica durante a manipulação, tratamento e/ou processamento, por exemplo, tecnologia de sala limpa, "sala branca", temperatura ambiente controlada para propósitos de segurança de alimentos, desinfecção após limpeza, sistemas de pressão positiva do ar (p.ex. filtração inferior a 10 µ)	
	Técnicas de separação específicas: p.ex. filtração por osmose reversa, uso de carvão ativado	

Escopos de Tecnologia IFS	Classificação orientada à tecnologia que também considera os riscos do produto	
F	Cozimento, assamento, engarrafamento, produção de cerveja (brewing), fermentação (p.ex. vinho), secagem, fritura, torra, extrusão, agitação	Qualquer outra manipulação, tratamento, processamento não listado em A, B, C, D, E.
	Cobertura, empanamento, corte, fatiamento, corte em cubos, desmembramento, mistura, recheio, abate, classificação, manipulação, embalagem, armazenamento sob condições controladas (atmosfera) exceto temperatura, rotulagem	
	Destilação, purificação, vapor, umidificação, hidrogenação, moagem	

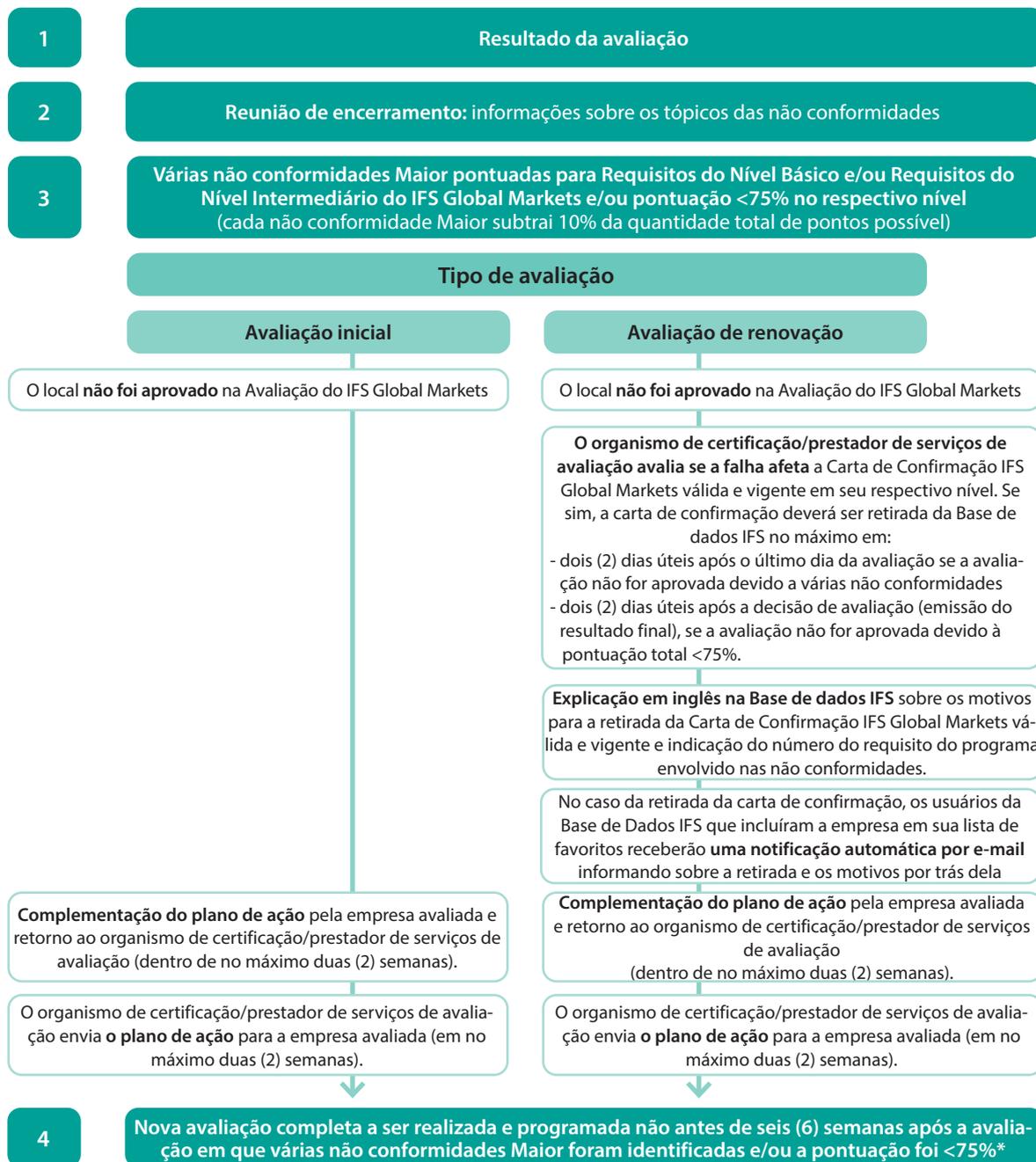
Nota: Os escopos de tecnologia (de A a F) são usados para as competências do avaliador e o escopo da avaliação da IFS Global Markets Food.

ANEXO 5: Fluxograma para gestão de uma (1) não conformidade Maior em requisito de nível básico e/ou em requisito de nível intermediário e uma pontuação total $\geq 75\%$ no respectivo nível



*Consulte as tabelas 3, 4 e 5 para obter os possíveis resultados da avaliação de acordo com cada nível

ANEXO 6: Fluxograma para gestão de várias não conformidades Maior e/ou pontuação total <75%



Nota: Caso o local tenha sido avaliado em nível intermediário e não aprovado (p.ex. <75% em requisitos do nível intermediário), tendo apenas aprovação em nível básico, a carta de confirmação deverá ser emitida somente para nível básico após a validação do plano de ação. Uma nova avaliação completa em nível intermédio deve ser realizada para aprovação em nível intermediário, se for desejado.

*Consulte as tabelas 3, 4 e 5 para obter os possíveis resultados da avaliação de acordo com cada nível

ANEXO 7: Plano de ação

Nº do requisito	Requisito IFS Global Markets Food	Avaliação	Explicação (pelo avaliador)	Correção (pela empresa)	Responsabilidade (pela empresa)	Data (pela empresa)	Status da implementação (pela empresa)	Ação corretiva (pela empresa)	Responsabilidade (pela empresa)	Data (pela empresa)	Status da implementação (pela empresa)	Liberação (pelo avaliador)	Data da validação (pelo avaliador)
2.3.8.1	Para cada PCC limites críticos devem ser definidos...	Maior											
3.2.4	Roupa de proteção adequada deve ser providenciada em quantidade suficiente...	C											
4.2.1.1	Especificações para todos os produtos acabados devem ser...	B			*	*	*		*	*	*		
5.1.1	Inspeções de fábrica e do local devem ser planejadas...	D											
(*) Não obrigatório para a pontuação B													

ANEXO 8: Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: visão geral da avaliação

Capa

Logotipo do organismo de certificação /
prestador de serviços de avaliação



IFS Global Markets Food versão 3
Janeiro de 2023

Nível [aprovado / não aprovado]

Relatório Final da Avaliação IFS Global Markets Food
(anunciada/não anunciada)

Empresa avaliada: "Frutas e Vegetais Ltda."
[GLN(s) GS1 quando aplicável e número da habilitação legal sanitária]

Data da avaliação: dd.mm/dd.mm.aaaa

**Nome e endereço do organismo de certificação/
prestador de serviços de avaliação:**

Visão geral da avaliação
IFS Global Markets Food versão 3, Janeiro de 2023

Detalhes da avaliação

Avaliador líder: Max Mustermann data/hora: Co-avaliador: data/hora: Trainee: Revisor	Data/hora da avaliação atual: 02.11.2023 (09:00–18:00) 03.11.2023 (08:30–12:30) (no caso de uma avaliação de acompanhamento, a data da avaliação de acompanhamento deve ser especificada adicionalmente)	Data/hora da avaliação anterior: 09.11.2022 (09:00–18:00) 10.11.2022 (08:30–12:30) Organismo de certificação/ prestador de serviços de avaliação e avaliador da avaliação anterior: TESTE GmbH/Frank Teste
---	--	--

Nome e endereço da empresa (ou sede): Frutas e Vegetais S.A. Rua: Por Exemplo 12345 Witzenhausen Alemanha	Nome e endereço do local avaliado: Frutas e Vegetais Ltda. Rua: Por Exemplo 12346 Berlim Alemanha
--	--

COID: Pessoa de contato em caso de emergência (p.ex. recall): [No mínimo nome, e-mail e número de telefone]:

Telefone: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefone: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Site: www.frutasevegetais.com	E-mail: info@frutasevegetais.com.br	Site: www.frutasevegetais.com	E-mail: info@frutasevegetais.com.br

Escopo da avaliação

Produção de morangos congelados em embalagem PET e purê de framboesa em embalagem pouch UHT.
(Tradução obrigatória do escopo da avaliação em inglês)

Escopo(s) de produto: 5
Escopo(s) de tecnologia: B, D, F

Informação adicional

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 avaliação

Como resultado da avaliação realizada em 02.11. e 03.11.2023, "xyz" constatou que as atividades de processamento da empresa Frutas e Vegetais Ltda. para o escopo de avaliação acima mencionado acima estão em conformidade com os requisitos estabelecidos no programa IFS Global Markets Food versão 3, no nível (Básico, Básico + APPCC ou Intermediário), com uma pontuação de XX%.	Avaliação de renovação entre XX. XX e XX. XX em caso de avaliação anunciada e entre XX.XX e XX.XX em caso de avaliação não anunciada voluntária em nível intermediário.
--	---

Observações relativas a não conformidades (Maior):

Descrição do acompanhamento das correções e ações corretivas da avaliação anterior

Perfil da empresa
Dados da empresa
Ano de construção do(s) local(is) avaliado(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 funcionários em alta temporada dentro do ano civil e explicação:
Descrição detalhada dos grupos de produtos e produtos por escopo produzido na empresa. Resumo dos processos no local (desde o recebimento de matérias-primas até os produtos acabados):
O local avaliado tem produção sazonal? Se "sim", forneça a descrição:
Se houver paradas sazonais por mais de uma semana no processo de produção, especifique o período e forneça uma explicação:
O local avaliado tem produtos totalmente terceirizados em adição aos principais processos/produtos? Se "sim": Especifique os produtos:
O local avaliado tem produtos comercializados em adição aos principais processos/produtos? Se "sim": Especifique os produtos:
Descrição dos principais investimentos realizados pela empresa relacionados à produção e segurança do produto e qualidade nos últimos 12 meses (mudanças na construção, maquinário, etc.):
A empresa atende aos requisitos sobre o uso do Logotipo IFS Global Markets Food, como definido no Protocolo IFS Global Markets Food (parte 1)? Se "não", explique:
Idioma de trabalho do local e idioma no qual a gestão da segurança de alimentos e qualidade está escrito:
Se o local for certificado em outras normas, especifique o(s) nome(s) da(s) norma(s):
Informação adicional:
Dados de avaliação
Visão geral da avaliação (resumo geral da avaliação):
Idioma no qual a Avaliação IFS Global Markets Food foi realizada:
Duração da Avaliação:
Em caso de redução (somente para o nível intermediário)/extensão da duração da avaliação, justifique:
Quais produtos foram produzidos e quais processos estavam sendo executados durante a avaliação no local?
Informação adicional

ANEXO 9: Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food: conteúdo principal

IFS Global Markets Food
versão 3 , JANEIRO DE 2023

Nível [aprovado / não aprovado]

Relatório da Avaliação IFS Global Markets

Visão geral das saídas/resultados da avaliação

Número de não conformidades Maior em requisitos de nível básico: _____

Número de não conformidades Maior em requisitos de nível intermediário: _____

Pontuação total: _____ %

Resultado: _____

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

		Capítulo 1	Capítulo 2	Capítulo 3	Capítulo 4	Capítulo 5	Adicional capítulo
	NÍVEL	Governança e comprometimento	Gestão da segurança de alimentos e qualidade	Gestão de recursos	Processos operacionais	Medidas, análises e melhorias	(Requisitos do parceiro de negócios, quando aplicável)
Não conformidades Maior	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
A	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
B	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
C	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
D	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
N/A	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
Resultado por capítulo (%)	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0

(B) = Básico e (I) = Intermediário

Gráficos:

- Porcentagem por capítulo versus nível
- Porcentagem de pontuação por capítulo versus nível

Nota: No caso a empresa seja avaliada no nível Básico + APPCC, os respectivos resultados, gráficos e tabela de resumo também são definidos no respectivo modelo de relatório no Software da IFS.

Resumo geral: Tabela de campos obrigatórios para Requisitos da Avaliação IFS Global Markets Food especificamente definidos e elementos-chave

Parte do Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food	Requisito IFS Global Markets Food v3	Informação obrigatória a ser adicionadas
Estrutura corporativa e responsabilidade da direção	1.1.3	<ul style="list-style-type: none">• Nome das autoridades competentes: [nome]• Última visita de autoridades competentes (mesmo que tenha ocorrido há mais de 12 meses): [data]• Foi realizada alguma ação obrigatória relacionada à segurança de alimentos, fraude no alimento e/ou legalidade do(s) produto(s)? [sim/não]
Análise APPCC	2.3.9.1	<ul style="list-style-type: none">• Os seguintes diferentes PCCs [lista de todos os CCPs] estão implementados<ul style="list-style-type: none">• etapa do processo: [informação]• método de controle: [informação]• limite(s) crítico(s): [informação]• frequência de controle: [informação] <p>Em caso de avaliação N/A, forneça explicações.</p>
Foco no cliente e acordos contratuais	4.1.2	<ul style="list-style-type: none">• O acordo com o cliente está relacionado a/aos seguinte(s) dos 6 tipos [caixa de seleção]:<ul style="list-style-type: none">• receita• processo• requisitos tecnológicos• planos de teste e monitoramento• embalagem• rotulagem <p>Nota: Caso nenhum acordo tenha sido definido com o cliente a avaliação N/A é possível.</p>
Especificações/ produtos acabados	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none">• Durante a avaliação foram revisadas as seguintes especificações de produto acabado: [produto / última data de atualização]• A(s) especificação(ões) de produto acabado para marcas de varejistas que foram revisadas durante a avaliação foram acordadas com os clientes: [sim/não]
Especificações/ matérias-primas	4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none">• As seguintes especificações de matérias-primas foram revisadas durante a avaliação: [adicionar matéria-prima e última data de atualização].

Parte do Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food	Requisito IFS Global Markets Food v3	Informação obrigatória a ser adicionadas
Aquisição	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Somente se for aplicável, descrição dos serviços adquiridos em relação a 4.10 (limpeza e desinfecção), 4.13 (monitoramento e controlo de pragas), 4.14 (recepção e armazenamento de mercadorias) 4.15 (transporte) e 4.16 (manutenção e reparos).
Fornecimento 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 de água: [informação] Análises realizadas: Resumo dos parâmetros [lista]
Riscos de materiais estranhos	4.12.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> Para controlar e mitigar o risco de contaminação por material estranho, a empresa utiliza os seguintes equipamentos e métodos: [lista de equipamentos e localização] [Se nenhum equipamento de detecção de material estranho é utilizado] Foram implementadas as seguintes medidas para mitigar o risco de contaminação por material estranho: [lista]
Monitoramento e controle de pragas	4.13.2 (B)	<ul style="list-style-type: none"> Prestador de serviços externo: [sim/não] As atividades de monitoramento de pragas são realizadas internamente por pessoal próprio: [sim/não] Frequência: [diariamente, semanalmente, mensalmente] As inspeções incluem: [pragas alvo] Última inspeção: data Os relatórios de inspeção não mostram nenhuma atividade de praga específica dentro das instalações desde a última Avaliação IFS Global Markets. <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> Os relatórios de inspeção mostram atividade de pragas dentro das instalações desde a última Avaliação IFS Global Markets incluindo as seguintes ações: [tipo(s) de ação(ões)]

Parte do Relatório da Avaliação IFS Global Markets Food	Requisito IFS Global Markets Food v3	Informação obrigatória a ser adicionadas
Rastreabilidade	4.18.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> • Descrição do processo e documentação para rastreabilidade na empresa. • Lista de produtos amostrados para a verificação de rastreabilidade/trilha de avaliação durante a Avaliação IFS Global Markets → Produto acabado [nº do artigo/produto/nº do lote/prazo de validade/data de produção] • Detalhes de matérias-primas, ingredientes, aditivos, retrabalho, materiais de embalagem em contato com alimentos e/ou materiais que contenham informações legais e/ou relevantes sobre segurança de alimentos, balanço de massa e dados relevantes recuperados que foram verificados para avaliar a implementação do processo de rastreabilidade na empresa.
	4.18.3	<ul style="list-style-type: none"> • Data e produto(s) selecionado(s) do último teste de rastreabilidade da empresa: [data do teste/nº do artigo/produto/nº do lote/prazo de validade/data de produção] • Resumo dos resultados do teste.
Mitigação de riscos de alergênicos	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> • Alergênicos existentes no local: [lista] • Resumo das medidas de mitigação existentes: [lista]
Recolhimento, recall, incidentes	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Quantos recolhimentos foram realizados desde a última avaliação? • Quantos recalls foram realizados desde a última avaliação? • Descrição da causa dos recolhimentos. • Descrição do problema de segurança de alimentos no caso de recalls.
<p>Nota: Informação adicional também podem ser dada para requisitos não listados como campo obrigatório ou para qualquer outra observação do avaliador.</p>		

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 não aplicáveis (N/A)

Nº	Referência	Requisito IFS	Avaliação	Explicação
1	1.1.1			
2	1.1.2			

Relatório detalhado da Avaliação IFS Global Markets Food:

Nº	Referência	Requisito IFS	Avaliação	Explicação
1	1.1.1			
2	1.1.2			

Anexo ao Relatório de Avaliação IFS

Lista dos principais participantes:

Participantes da avaliação					
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

Sistema de Pontuação IFS Global Markets (com base na Tabela 1, Parte 1)

ANEXO 10: Carta de Confirmação IFS Global Markets Food



Carta de confirmação

Por meio deste o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

Nome do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação

tendo assinado um acordo com a IFS Management GmbH, confirma que as atividades de processamento de

Nome da empresa avaliada

endereço

(GLN(s) GS1, se disponível e, quando aplicável, número de habilitação legal sanitária), COID (sede, nome e endereço, se aplicável)

para o escopo da avaliação:

(descrições detalhadas de processo(s)/produto(s)),
informações adicionais:

Se existirem processos parcialmente terceirizados, a seguinte frase deverá ser adicionada:

“Além da produção própria, a empresa possui processos parcialmente terceirizados”

descrição das exclusões de produto, se aplicável

Número e nome do(s) escopo(s) do produto, número(s) do(s) escopo(s) de tecnologia
atende(m) aos requisitos estabelecidos no

IFS Global Markets Food versão 3, Janeiro de 2023

em nível Básico/Básico + APPCC/Intermediário
com uma pontuação de XX%

Avaliação realizada (anunciada/não anunciada)

Data da avaliação (se relevante: inclusão da data da avaliação de acompanhamento):

Data de emissão da carta de confirmação:

Data de expiração da carta de confirmação (a validade da carta de confirmação permanecerá a mesma a cada ano conforme descrito no Protocolo de Avaliação IFS Global Markets Food, Parte 1):

Próxima avaliação a ser realizada dentro do período: (avaliação de renovação entre XX.XX e XX.XX no caso de avaliação anunciada ou entre XX.XX e XX.XX no caso de avaliação voluntária não anunciada para nível intermediário).

Data e local:

Nome e assinatura da pessoa responsável no organismo
de certificação/prestador de serviços de avaliação

Endereço do organismo de certificação/
prestador de serviços de avaliação

Nome e/ou logotipo do organismo
de certificação/
prestador de serviços de avaliação



ANEXO 11: Glossário

Ação corretiva	Ação para eliminar a causa de um desvio e/ou não conformidade detectados. Para o plano de ação da Avaliação IFS Global Markets Food, a ação corretiva deve ser implementada, o mais tardar, antes da avaliação da renovação.
Acordo de avaliação individual	Um acordo individual entre o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação e o local de produção avaliado, no âmbito do qual o organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação deve fornecer a avaliação.
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 preparação de alimentos) que, em princípio, deve estar livre de microrganismos e outros contaminantes que podem colocar em perigo a saúde pública.
Alegação (claim)	<p>Qualquer mensagem ou representação, incluindo representação fotográfica, gráfica ou simbólica, em qualquer formato (rótulo do produto, embalagem, publicidade, especificações, inserções no produto), que declara, sugere ou implica que o produto tem características ou efeitos específicos que não são inerentes ao produto e/ou que geralmente não estão presentes em produtos similares.</p> <p>A lista de exemplos das características e/ou efeitos específicos, abaixo não é exaustiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • natureza ou composição (p.ex. "orgânico", "natural", "livre de", "fonte de", "reduzido", etc.). • padrões de identidade para produtos (p.ex. produtos à base de carne, rótulos específicos, etc.). • origem ou proveniência (p.ex. "fabricado em...", "produto de...", DOP/IGP, etc.). • métodos de fabricação/processamento (p.ex. comércio justo, alegações religiosas, etc.). • propriedades, estruturas e/ou funções específicas relacionadas a uma redução de risco para clientes e/ou consumidores (p.ex. relacionadas a prevenir ou minimizar o risco de doenças relacionadas com saúde, prevenir a contaminação por microrganismos patogênicos ou deteriorantes, etc.). • propriedades, benefícios e/ou efeitos específicos para clientes e/ou consumidores devido à utilização do produto (p.ex. efeito anti-envelhecimento de cosméticos, prolongamento da vida de prateleira dos alimentos na embalagem, melhoramento ou modificação de uma função fisiológica ou atividade biológica dos alimentos associada à saúde, etc.). <p>Alegações relacionadas ao produto só podem ser declaradas se:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se existir suporte comprobatório para demonstrar a precisão, honestidade, justiça e conformidade legal. • são aprovadas pela autoridade relevante para serem usadas, quando aplicável. • informações claras e compreensíveis são fornecidas 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.

Alergênicos (EUA)	<p>9 alergênicos principais são 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 no FASTER Act, 2023.</p> <p>(1) “Principais alergênicos em alimentos” significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Leite, ovo, peixe (como robalo, linguado, bacalhau incluindo crustáceos como marisco, caranguejo, lagosta ou camarão), nozes (como amêndoas, pecãs ou nozes), trigo, amendoim, gergelim e soja b) Um ingrediente de alimento que contém proteína derivada de um alimento, tal como especificado no subparágrafo (1) (a) da presente definição. <p>(2) “Principais alergênicos em alimentos” não inclui:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Qualquer óleo altamente refinado derivado de um alimento especificado no subparágrafo (a) da presente definição e qualquer ingrediente derivado de tal óleo altamente refinado <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> (b) Qualquer ingrediente isento de acordo com o processo de petição ou notificação especificado no Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act de 2004 (Lei Pública 108–282).
Alergênicos (UE)	<p>Alimentos que causam uma reação adversa a qual é mediada por uma resposta imunológica. Os alergênicos definidos são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereais que contenham glúten (ou seja, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas cepas hibridizadas) e produtos derivados • Crustáceos e produtos derivados • Ovos e produtos derivados • Pescados e produtos derivados • Amendoim e produtos derivados • Soja e produtos derivados • Leite e produtos derivados (incluindo lactose) • Nozes ou seja, Amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), Avelãs (<i>Corylus avellana</i>), Nozes (<i>Juglans regia</i>), Castanhas de Cajú (<i>Anacardium occidentale</i>), Nozes Pecã (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Castanha do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Macadâmia e Noz de Queensland (<i>Macadâmia ternifolia</i>) e produtos derivados • Aipo e produtos 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, expressas como SO₂ <p>Regulamento (UE) N° 1169 / 2011 do Parlamento Europeu e do Conselho.</p>
Análise de causa raiz	<p>Processo ou procedimento que ajuda a entender as causas de início de um problema, a fim de identificar a ação corretiva adequada que impedirá a recorrência.</p>
Análise de perigos	<p>O processo de coleta e avaliação de informações sobre os perigos identificados nas matérias-primas e outros ingredientes, no ambiente, no processamento ou no alimento e as condições que levam à presença desses perigos, para poder decidir se são ou não significativos.</p>

APPCC	Análise de perigos e pontos críticos de controle: um sistema que identifica, avalia e controla os 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 recepção, armazenamento e expedição, • Boas Práticas de Fabricação (BPF), incluindo manutenção, higiene, controle de pragas e atividades de limpeza e desinfecção, • laboratório no local, • instalações de manutenção, • Instalações para os colaboradores e sanitárias, • áreas externas
Autenticidade do alimento	A característica de um alimento em relação à sua origem e/ou processo de produção e/ou suas propriedades intrínsecas (p.ex. organolépticas ou químicas).
Avaliação	<p>Processo para obtenção de informação relevante sobre um objeto sob avaliação de conformidade e avaliá-lo objetivamente para determinar até que ponto os requisitos especificados são atendidos. Inclui qualquer atividade de avaliação aplicável, como inspeção, teste, revisão de documentação e registros, realizada em uma empresa avaliada de acordo com os termos de um contrato de avaliação individual.</p> <p>Os requisitos de avaliação são descritos na parte 2 do IFS Global Markets Food.</p>
Avaliação da vulnerabilidade quanto à fraude em alimentos	<p>Uma forma documentada de avaliação para identificar os riscos de uma possível atividade de fraude em alimentos na cadeia de suprimentos (incluindo todas as matérias-primas, alimentos, materiais de embalagem e processos e processos terceirizados).</p> <p>O método de avaliação de riscos pode variar de empresa para empresa, no entanto, a metodologia para avaliação de 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 de vulnerabilidade. <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 em alimentos • Fatores econômicos • Facilidade de atividade fraudulenta • Complexidade da cadeia de suprimentos • Medidas atualmente implementadas • Confiança do fornecedor.

Avaliação no local	<p>Inspeção e avaliação da área de produção do local de produção, que inclui as seguintes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • processos de produção, • áreas de recepção, armazenamento e expedição, • Boas Práticas de Fabricação (BPF), incluindo manutenção, higiene, controle de pragas e atividades de limpeza e desinfecção, • laboratório no local, • instalações de manutenção, • Instalações para os colaboradores e sanitárias, • áreas externas
Balanço de massa	<p>Teste realizado para medir a quantidade de entrada de ingredientes e saída de produtos acabados durante um exercício/teste de rastreabilidade.</p>
Calibração	<p>Conjunto de operações que estabelecem, sob condições especificadas, a relação entre os valores das grandezas indicadas por um instrumento de medição ou sistema de medição, ou valores representados por uma medida materializada ou um material de referência e os valores correspondentes estabelecidos por padrões.</p>
Carta de confirmação	<p>Declaração final escrita feita pelo organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação, confirmando que um local de produção foi aprovado na avaliação com sucesso.</p>
Cliente	<p>Um cliente é uma empresa ou pessoa a quem os produtos são vendidos como produto acabado ou como parte semiacabada do produto acabado.</p>
Consultores	<p>Consultores são pessoas independentes do local de produção avaliado ou do organismo de certificação/prestador de serviços de avaliação relevante que fornecem aconselhamento profissional ou especializado em relação ao Programa IFS Global Markets. Apoiam o local avaliado na implementação prática dos Requisitos do IFS Global Markets Food. Em relação ao escopo do Programa IFS Global Markets Food os consultores não realizam avaliações, além da pré-avaliação.</p>
Contaminação	<p>Introdução ou ocorrência de um contaminante nos alimentos ou no ambiente dos alimentos. Um contaminante pode ser qualquer agente biológico, químico ou físico ou material estranho ou quaisquer outras substâncias não intencionalmente adicionadas, que possam comprometer a segurança dos alimentos ou sua adequação. Contaminação também pode significar a correlação de embalagens entre si.</p>
Correção	<p>Ação para eliminar um desvio e/ou não conformidade detectados. Para o plano de ação da Avaliação IFS Global Markets Food, a correção deve ser implementada, o mais tardar, no prazo de três (3) meses.</p>
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 ao longo de toda a organização. Os elementos da cultura de segurança dos alimentos são aqueles 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>

Defesa do alimento	Procedimentos implementados para assegurar a proteção dos alimentos e de sua cadeia de suprimentos contra ameaças maliciosas e ideologicamente motivadas.
Desvio	No Programa IFS Global Markets: Não cumprimento de um requisito, sem qualquer impacto na segurança de alimentos relacionado a produtos e processos. Desvios são requisitos pontuados com B, C ou D.
Direção	Gestão executiva.
Empresa	Qualquer estabelecimento constituído por um ou vários locais de produção no qual é realizada qualquer etapa de produção e distribuição de alimentos. A empresa pode ter uma ou múltiplas entidades legais registradas e/ou aprovadas pela autoridade competente em nome do operador da empresa de alimentos.
Empresa avaliada	O fornecedor/empresa processadora (ou empresas que embalam produtos alimentícios a granel) a ser avaliado de acordo com IFS Global Markets Food.
Entidade legal	Uma entidade legal é o escritório registrado da empresa de alimentos onde, conforme o acordo, o operador da empresa de alimentos tem seu centro administrativo. Esta 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, inclusive os equipamentos utilizados ou destinados a serem utilizados para limpar e desinfetar instalações ou equipamentos de manipulação de alimentos.
Esterilização	Tratamento térmico aplicado a um produto na embalagem final, projetado para destruir patógenos e produzir produtos comercialmente estéreis com uma vida de prateleira estendida (longa) em temperatura ambiente (p.ex. autoclave para produtos enlatados). A principal preocupação é a inativação do esporo patogênico mais resistente ao calor, ou seja, <i>C. botulinum</i> .
Estrutura descentralizada	Instalação fora do local (por exemplo uma oficina) de propriedade da empresa onde parte(s) dos processos e operações do local de produção são executados.
Fichas técnicas de segurança	As fichas técnicas de segurança são instruções de segurança para o manuseio de substâncias perigosas. Estas destinam-se principalmente à utilização por usuários profissionais e devem permitir aos mesmos que tomem 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 utilizadas no processamento ou fabricação de alimentos.

Fórmulas / receitas	Descrição exaustiva da quantidade e qualidade das matérias-primas a serem utilizadas no processamento dos produtos, conforme requerido nas especificações do cliente. A fórmula também pode 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.
Incidente	Uma situação na cadeia de suprimentos onde existem riscos possíveis e/ou confirmados associados à segurança, qualidade, legalidade e autenticidade do produto; ou qualquer evento de força maior (p.ex. interrupção do fornecimento 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, ou instalação e determinação de sua conformidade com requisitos específicos ou, baseado 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	A inspeção de fábrica cobre assuntos específicos e pode ser realizada por qualquer pessoa apropriada. Significa visitas regulares a quaisquer áreas, destinadas a diferentes finalidades, para verificar a conformidade (higiene, controle de pragas, controle de produto, fabricação, perigos de materiais estranhos, controle dos arredores, etc.).
Instalações de pessoal	Áreas dentro de um local, diferentes das áreas de manipulação de alimentos, que são utilizadas pelo pessoal, p.ex. vestiários, banheiros, refeitórios e salas de descanso.
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.
Local de produção com múltiplas entidades legais	Refere-se a um local de produção que tem múltiplas entidades legais em um único local físico com o mesmo escopo ou um local de produção que tem múltiplas entidades legais em um único local físico, mas com escopos diferentes.
Local ou local de produção	Um estabelecimento em uma localização física específica no qual qualquer estágio de produção e distribuição de alimentos pode ser realizado e onde a Avaliação IFS Global Markets Food é realizada. 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(ão) situado(s).
Matéria prima	Um material de base usado para a fabricação de um produto (ingredientes, aditivos, materiais de embalagem, retrabalho).

Materiais de embalagem de contato com alimentos	<p>Materiais que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • são destinados a entrar em contato com os alimentos <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • já estão em contato com alimentos e foram destinados para esse fim <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • espera-se que possam entrar em contato com alimentos ou transferir seus constituintes para os alimentos sob 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	<p>Determinação do status de um sistema, processo, produto, serviço ou atividade.</p> <p>Em relação a 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.</p>
Não conformidade	<p>No Programa IFS Global Markets Food as não conformidades definidas são não conformidades Maior.</p> <p>Não cumprimento de um requisito especificado. A não conformidade pode ser atribuída a qualquer requisito em caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • desrespeito à legislação, • questões de segurança de alimentos, • disfunções internas, e • questões do cliente.
Número de Localização Global da GS1 (GLN)	<p>O GLN é o Número de Localização Global do GS1 que é usado para identificar claramente nas comunicações eletrônicas na cadeia de suprimento o local avaliado pela IFS. Se disponíveis, os GLNs são informados no Relatório da Avaliação IFS Global Markets, na Carta de Confirmação IFS Global Markets e na Base de Dados IFS para cada local avaliado.</p> <p>O número GLN não é obrigatório para os locais avaliados IFS Global Markets.</p>
Número de lote (lot number)	Combinação de dígitos numéricos que são atribuídos a um grupo de produtos fabricados no mesmo lote/unidade de produção.
Número de lot (batch number)	Designação impressa no rótulo que permite rastrear o histórico de produção.
OGM	Organismo geneticamente modificado: um organismo, com exceção dos seres humanos, no qual o material genético foi modificado usando meios diferentes para multiplicação natural ou recombinação natural.

Organismo de certificação (OC)	São organizações acreditadas ISO 17065 e/ou ISO 17021 para a certificação de esquemas de segurança de alimentos que realizam auditorias em relação à segurança (e qualidade) dos alimentos com a emissão de um certificado acreditado se a auditoria for aprovada com êxito (auditorias de terceira parte). Em relação ao escopo do Programa IFS Global Markets Food e mediante procedimentos não acreditados, os organismos de certificação podem ser responsáveis pela avaliação sem a emissão de um certificado acreditado. As avaliações devem ser realizadas por uma pessoa imparcial e de maneira independente.
Parceiro de negócios	Representantes da cadeia de suprimento (como varejistas e indústrias) que solicitam que seus fornecedores sejam avaliados de acordo com IFS Global Markets.
Pasteurização	Tratamento térmico projetado para reduzir o número de microrganismos patogênicos e deteriorantes, consistente com alterações químicas, físicas e organolépticas mínimas no produto (p.ex. processo UHT, pasteurização sob alta pressão). É utilizado em combinação com outros fatores para tornar os alimentos seguros ao longo da vida de prateleira estabelecida (pH, Aa, armazenamento refrigerado).
PCC (Ponto crítico de controle)	Uma etapa na qual uma medida de controle ou medidas de controle, essencial(ais) para controlar um perigo significativo, é/são aplicadas em um sistema APPCC.
Perigo	Um agente biológico, químico ou físico no alimento com potencial para causar um efeito adverso à saúde.
Plano APPCC	Documentação ou conjunto de documentos, preparados de acordo com os princípios do APPCC para garantir o controle de perigos significativos na produção 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 quanto à fraude em alimentos. O plano resultante definirá as medidas e verificações que devem ser implementadas para eficazmente mitigar os riscos identificados. As medidas de controle requeridas a serem colocadas em prática podem variar de acordo com a natureza: <ul style="list-style-type: none"> • da fraude no alimento (substituição, rotulagem enganosa, adulteração ou falsificação) • da metodologia de detecção • do tipo de controle (p.ex. inspeção, auditoria, análise, certificação de produto) • da fonte das matérias-primas e das embalagens.
Prestador de serviços	Organização que presta serviços a outra empresa, por exemplo, transporte, armazenamento, separação de pedidos, controle de pragas, limpeza e desinfecção, etc.

Prestador de serviços de avaliação (PSA)	São organizações não acreditadas de acordo com a ISO 17065 e/ou ISO 17021 para a certificação de esquema(s) de segurança de alimentos, mas são qualificadas para realizar avaliações de segunda parte. No Programa IFS Global Markets Food, podem realizar avaliações se cumprirem as regras mencionadas na Parte 3 deste documento. As avaliações devem ser realizadas por um avaliador imparcial e de maneira independente.
Processos parcialmente terceirizados	<p>Etapa(s) ou parte(s) do processo de produção realizados fora do local por um terceiro, em nome do local de produção avaliado conforme o IFS Global Markets Food. Isso inclui processos que são parcialmente terceirizados por uma empresa-irmã pertencente ao mesmo grupo de empresas e se aplicam tanto aos produtos de marca do cliente quanto aos produtos de marca da própria empresa.</p> <p>No Programa IFS Global Markets Food a embalagem primária e rotulagem também são consideradas como etapas de produção: se realizadas de forma terceirizada, devem ser consideradas como processos parcialmente terceirizados.</p>
Produto	Resultado de um processo ou atividades para transformar entradas em saídas. Compreende 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	Produtos fabricados, embalados e rotulados por e sob um nome de empresa diferente do local de produção que está sendo avaliado pela IFS Global Markets 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/produtos diferentes daqueles processados ao longo do ano todo.
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 avaliada.
Programa de instrução	Um programa definido e estruturado para fornecer instruções claras e concisas aos colaboradores para atender aos objetivos de segurança dos alimentos e qualidade.
Rastreabilidade	Capacidade de rastrear e seguir em todas as fases de sua produção e distribuição, um alimento, um alimento para animais, um animal para produção de alimentos ou uma substância que se destina a estar, ou que se espera que seja incorporada em um alimento ou alimento para animais.
Recall de produto	Qualquer medida destinada a alcançar o retorno de um produto perigoso já fornecido ou disponibilizado aos consumidores pelo fabricante ou distribuidor.
Recolhimento de produto	Qualquer medida destinada a 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, colaboradores e outros ativos que podem ser utilizados pela empresa para funcionar de forma eficaz e atingir continuamente os objetivos.
Retirada (Da Carta de Confirmação IFS Global Markets)	Aplica-se quando não se pretende nem é possível restabelecer exatamente a mesma carta de confirmação (com a mesma validade, etc.). Exemplos: cancelamento do contrato de avaliação com efeito imediato; quando não conformidade(s) Maior) é(são) emitida(s) (sempre que impactarem a carta de confirmação existente), etc.
Retrabalho	O processo de reutilização de alimentos, ingredientes, matérias-primas ou materiais de embalagem.
Risco	Uma função da probabilidade de um efeito adverso à saúde e da severidade desse efeito, consequente de (um) perigo(s) nos alimentos.
Roupa de proteção	Roupas fornecidas pela empresa (inclui calçados e luvas) que são usadas pelos colaboradores, terceiros e visitantes para proteger os alimentos de contaminação.
Sistema	Conjunto de elementos inter-relacionados ou interativos. Um sistema é um curso 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.
Suspensão (Da Carta de Confirmação IFS Global Markets)	Aplica-se quando a intenção é restabelecer exatamente a mesma carta de confirmação (com a mesma validade, etc.) caso a suspensão seja levantada. Exemplos: pagamento da taxa de avaliação pendente; investigação pendente após um incidente de segurança de alimentos, etc.
Terceiro	Uma empresa ou pessoa que é contratada pela empresa para a realização de trabalhos para o local.
Validação	Confirmação, por meio do fornecimento de evidências objetivas, de que os requisitos para um uso ou aplicação específico foram atendidos. A validação das medidas de controle definidas para os PCCs e outras medidas de controle se dá através da obtenção de evidências de que uma medida de controle ou combinação de medidas de controle, se devidamente implementada, é capaz de controlar o perigo em direção a um resultado especificado. Nota: Para planos APPCC preexistentes, procedimentos de verificação continuamente conduzidos e documentados podem valer como validação.
Verificação	Confirmação, por meio do fornecimento de evidências objetivas, de que os requisitos especificados foram cumpridos. A verificação de medidas de controle definidas para PCCs e outras medidas de controle consiste na aplicação de métodos, procedimentos, testes e outras avaliações, em adição ao monitoramento, para determinar se uma medida de controle está funcionando ou tem sido operada conforme pretendido.

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, 2023

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

