

ISO 22000:2005 – Sistema de gestão da **segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos**

Introdução

No dia 1º de setembro de 2005 foi publicada a norma ISO 22000 – Sistemas de Gestão da **Segurança de Alimentos** - Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos (**Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain**).

Esta Norma que tem por finalidade assegurar que os alimentos estejam seguros para o consumo final, através da ótica da “**cadeia produtiva de alimentos**” ou “**food chain**”.

A norma ISO 22000:2005 foi desenvolvida por profissionais da indústria de alimentos conjuntamente com especialistas de organizações internacionais, contando com a cooperação do Codex Alimentarius Commission (Fórum internacional de normalização de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas por meio da FAO: Food and Agriculture Organization e da OMS: Organização Mundial de Saúde, criado com a finalidade de proteger a saúde dos consumidores), Global Food Safety Initiative (GFSI) e Confederation of Food and Drink Industries of the European Union (CIAA).

Porque a ISO 22000:2005?

Esta é uma oportunidade para que haja uma padronização internacional no campo das normas de **segurança de alimentos** e isso também propiciará uma ferramenta para a implementação e certificação do Sistema APPCC/HACCP, e seus pré-requisitos, adotando os requisitos de um sistema de gestão alinhado com os padrões da ISO 9001:2000 em qualquer organização envolvida na cadeia produtiva de alimentos.

Escopo da ISO 22000:2005

Esta Norma Internacional especifica os requisitos para um sistema de **segurança de alimentos** onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos a segurança de alimentos a fim de garantir que o alimento está seguro até o momento do consumo humano.

É aplicável a todas as organizações, independente de tamanho, as quais estão envolvidas em qualquer etapa da cadeia e pode ser acompanhada através do uso de recursos internos e/ou externos.

Esta norma especifica requisitos que permitam uma organização:

- a) Planejar, implementar, operar, manter e atualizar o sistema de gestão da segurança de alimentos, direcionado para fornecer produtos que, de acordo com seu uso intencional, estejam seguros para o consumidor;
- b) Demonstrar conformidade com os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis a segurança de alimentos;
- c) Avaliar e estimar as solicitações dos clientes e demonstrar conformidade com aqueles requisitos mutuamente acordados relativos à segurança de alimentos, na intenção de aumentar a satisfação dos clientes;
- d) Comunicar efetivamente assuntos de segurança de alimentos aos seus fornecedores, consumidores e outras partes interessadas;
- e) Assegurar que a organização está conforme com a sua política de segurança de alimentos estabelecida;
- f) Demonstrar tais conformidades às partes relevantes interessadas, e;
- g) Buscar a certificação ou registro deste sistema de gestão da segurança de alimentos por uma organização externa ou fazer a auto-avaliação ou a auto-declaração de conformidade com esta Norma Internacional;

Todos os requisitos desta norma são genéricos e aplicáveis a todas as organizações na cadeia produtiva de alimentos independente de tamanho e complexidade. Isto inclui as que estão direta ou indiretamente envolvidas em uma ou mais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

Organizações que estão diretamente envolvidas incluem, mas restritamente, produtores de alimentos para consumo animal, agricultores, fazendeiros, produtores de ingredientes, fabricantes, distribuidores, serviços de alimentação e abastecimento, empresas fornecedoras de serviços de limpeza, serviços de transporte, estoque e distribuição.

Outras organizações que estão envolvidas indiretamente incluem, fornecedores de equipamentos, produtos de limpeza, embalagens e outros materiais que entram em contato com os alimentos.

Esta norma permite uma organização pequena e/ou pouco desenvolvida (ex. uma pequena fazenda, um pequeno embalador/distribuidor ou lojas de serviços de alimentação) implementar uma combinação de medidas de controle desenvolvida externamente.

O conteúdo da ISO 22000:2005

A norma é constituída por três partes:

- Requisitos de Boas Práticas* ou Programas de Pré-Requisitos (PPRs*) do Sistema APPCC/HACCP;
- Requisitos do Sistema APPCC/HACCP de acordo com os princípios estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius;
- Requisitos de um sistema de gestão baseados nos princípios de melhoria contínua.

Os requisitos para Boas Práticas* não são listados diretamente na norma, mas são referenciados através dos Programas de Pré-Requisitos (PPRs*) do Sistema APPCC/HACCP. O formato da norma

é o mesmo da ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004, o que permite a sua integração a um sistema integrado de gestão.



* **Nota:** Os PPRs necessários dependem do segmento da cadeia produtiva de alimentos em que a organização opera e o tipo de organização (ver anexo C). Exemplos de termos equivalentes: Boas Práticas de Agricultura (BPA), Boas Práticas Veterinárias (BPV), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Higiene (BPH), Boas Práticas de Produção (BPP), Boas Práticas de Distribuição (BPD) e Boas Práticas de Comercialização (BPC).

Destques

A ISO 22000:2005 cobre pontos importantes na garantia da segurança de alimentos, tais como:

- **COMUNICAÇÃO:** A comunicação ao longo da cadeia produtiva de alimentos, que garante que todos os perigos relevantes sejam identificados e controlados em cada etapa desta cadeia. A comunicação com os clientes e fornecedores deve basear-se em análises sistemáticas dos perigos e requer que seja planejada e mantida.
- **CONTROLE DE PERIGOS:** Os Sistemas devem ser eficientes e capazes de controlar os perigos até níveis considerados aceitáveis nos produtos finais, sendo necessário, para alcançar esse objetivo, a integração dos pré-requisitos e o Sistema APPCC/HACCP, adotando

os requisitos de gestão baseados nos princípios de melhoria contínua.

Benefícios da ISO 22000:2005

- Contém os requisitos para um Sistema de Gestão completo para a produção de alimentos seguros, indo além dos requisitos do HACCP;
- É uma Norma Internacional;
- Fornece a possibilidade de harmonização das normas de segurança de alimentos;
- Confiança de que as organizações que a possuem, tenham a habilidade de identificar e controlar os perigos;
- É uma Norma Auditável;
- É aplicável a todas as organizações, ao longo de toda a cadeia produtiva de alimentos.

Família de normas relacionadas:

- A **ISO 22000:2005**, lançada em 1º de setembro de 2005, é a primeira em uma família de normas que incluem os seguintes documentos:
- **ISO/TS 22004:2005** – Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Guia para a aplicação da ISO 22000:2005, publicada em novembro de 2005. Esta norma fornece um importante guia para orientar as organizações da cadeia produtiva de alimentos de todo o mundo, incluindo as pequenas e médias empresas, na implantação da ISO 22000:2005.
- **ISO/TS 22003** – Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para organismos que oferecem auditoria e certificação de sistemas de gestão da segurança de alimentos. Esta norma é um guia para a acreditação (aprovação) dos organismos para certificação da ISO 22000:2005 e define as regras para auditar um sistema de gestão da segurança de alimentos em conformidade com a norma ISO 22000:2005.
- **ISO/22005** – Rastreabilidade na cadeia de alimentação animal e humana. Princípios gerais e guia para delineamento e desenvolvimento do sistema.

Edson Gonçalo

Consultor e Auditor da Área de Alimentos e Bebidas
Cel: (11) 7235-1346 ou (11) 7657-5887