

CERTIFICAÇÃO CONFORME NORMA ABNT NBR ISO 22000:2019 – SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

1. Tema

Produção e qualidade

2. Subtema

Certificação / Inspeção

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Avaliação da Conformidade / Acesso a Serviço Tecnológico

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME e EPP

7. Setor indicado

Indústria

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

ETAPA 01 | AVALIAÇÃO DO SISTEMA APPCC E DECISÃO SOBRE A CERTIFICAÇÃO

Auditoria e avaliação da implementação do Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) na empresa demandante, com base nos requisitos definidos na norma ABNT NBR ISO 22000:2019.

ENTREGA ETAPA 01:

- Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço; o escopo do serviço e outros aspectos acordados entre as partes; Relatório final de auditoria, contendo as evidências e a lista de verificação. Emissão do certificado, caso a empresa demandante atenda aos requisitos definidos na norma técnica.
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pela prestadora de serviço e que a prestadora de serviço explicou à empresa demandante o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

10. Benefícios e resultados esperados

A norma técnica ABNT NBR ISO 22000:2019 especifica os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro para o consumo humano. O APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle ou HACCP (sigla em inglês) é um sistema de controle baseado em sete princípios para a garantia da segurança do alimento através da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até fabricação, distribuição e consumo do produto acabado. O serviço de certificação inclui a análise da documentação do sistema de gestão da segurança de alimentos da empresa, assim como a realização da auditoria na empresa e avaliação do atendimento aos requisitos, para decisão sobre a emissão ou não do certificado.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento.
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas da prestadora de serviço.
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões, auditorias e atividades propostas pela prestadora de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho.
5. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por profissionais com experiência comprovada na aplicação da norma ABNT NBR ISO 22000 para o escopo específico apresentado pela empresa demandante.

15. Pré-diagnóstico

-

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviço devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo da empresa demandante e devem ser previamente autorizadas por ela durante a validação da proposta de trabalho;
5. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação do cliente;

6. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	22/02/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Certificação-conforme-norma-ABNT-NBR-ISO-220002006--Sistemas-de-gestão-da-segurança-de-alimentos-CI12001-1.pdf	
2	14/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/07/Certificação-conforme-norma-ABNT-NBR-ISO-220002019--Sistemas-de-gestão-da-segurança-de-alimentos-CI12001-2.pdf	Coordenação Sebraetec
3	06/07/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/07/Certificação-conforme-norma-ABNT-NBR-ISO-220002019--Sistemas-de-gestão-da-segurança-de-alimentos-CI12001-3.pdf	Coordenação Sebraetec