



Apêndice complementar – Norma de certificação: ISO 22000 versão vigente

Edição: Maio de 2025

CAPÍTULO 1 - DISPOSIÇÕES GERAIS

Neste Apêndice são definidos os procedimentos complementares e/ou substitutivos aplicados pela RINA à certificação de Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos, em relação ao já estabelecido no Regulamento para a certificação de sistemas de gestão RC/C 40.

A RINA emite a certificação, em conformidade com os requisitos das normas ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO 22003-1:2022, às organizações cujo Sistema de Gestão tenha sido reconhecido como conforme a todos os requisitos previstos pela norma:

ISO 22000 versão vigente

CAPÍTULO 2 - NORMA DE REFERÊNCIA / REQUISITOS PARA A CERTIFICAÇÃO

2.1

Além do estabelecido no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, para obter a certificação da RINA, um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos deve atender, inicialmente e ao longo do tempo, aos requisitos da norma ISO 22000 e aos requisitos adicionais, quando previstos, pelos Organismos de Acreditação.

2.2

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 2.2.2 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, para obter a certificação do Sistema de Gestão, a organização deve ter preparado documentação que:

- defina o escopo do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, descreva os principais processos e suas interações e contenha ou faça referência aos respectivos procedimentos documentados. A organização não deve excluir atividades, processos, produtos ou serviços do escopo da certificação quando essas atividades, processos, produtos ou serviços puderem influenciar a segurança de alimentos dos produtos finais, conforme definido no escopo da certificação.

A descrição dos processos e de suas interações deve abranger todos aqueles desenvolvidos pela organização, inclusive processos terceirizados, necessários à realização de determinado produto/serviço e determinantes para a capacidade desse produto/serviço de atender aos requisitos aplicáveis.

Essa descrição pode ser apresentada de várias formas:

- Descrições
- Fluxogramas ou logigramas
- Tabelas ou matrizes
- Outros
- considere os requisitos da Norma e forneça uma descrição, ainda que breve, dos recursos e procedimentos implementados para assegurar a conformidade com esses requisitos;
- contenha uma descrição adequada da estrutura organizacional da empresa.

Todas as informações recebidas da organização cliente são mantidas confidenciais.

2.3

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40



CAPÍTULO 3 - CERTIFICAÇÃO INICIAL

3.1

Além do estabelecido no parágrafo 3.1 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, as Organizações que desejem obter a certificação de seu Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos devem fornecer à RINA os dados essenciais de sua Organização e das respectivas atividades realizadas, bem como a localização do(s) Local(is), enviando o formulário apropriado "Questionário Informativo" preenchido em todas as suas partes, com base no qual a RINA formulará uma proposta comercial.

Em particular, o Questionário Informativo requer o fornecimento de informações sobre:

- O escopo solicitado para a certificação;
- as características gerais da Organização;
- o número de locais permanentes e temporários objeto da certificação, incluindo o nome e os endereços da(s) localização(ões) física(s) e as respectivas atividades realizadas;
- o número de planos HACCP desenvolvidos que abrangem o escopo objeto da certificação;
- eventuais relações com outras Sociedades de maior porte;
- eventuais certificações já obtidas;
- a utilização de eventuais serviços de consultoria relativos ao sistema de gestão.

3.2

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

3.3

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

3.4

Além do estabelecido no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, juntamente com a solicitação de certificação ou posteriormente a ela, a Organização deverá disponibilizar à RINA:

- o documento QUESTIONÁRIO DE AUTOAVALIAÇÃO PARA A PRIMEIRA CERTIFICAÇÃO preenchido em todas as suas partes, anexando documentação quando necessário
- a lista das autorizações sanitárias/dos registros comunitários de que a Organização dispõe.

3.5

Além do estabelecido no item 3.5 correspondente do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, durante a auditoria inicial será auditada a exatidão das informações fornecidas pela Organização por meio do Questionário Informativo.

Caso haja diferenças entre os dados inicialmente fornecidos e os dados correspondentes auditados em campo pela equipe de auditoria durante a auditoria, a duração da auditoria será reanalisada e, se necessário, alterada.

Caso a duração da auditoria resultante da nova análise crítica seja maior do que a duração definida anteriormente, será enviada uma comunicação específica por e-mail ao cliente, com a indicação da nova duração correta da auditoria.

Caso a Organização não queira aceitar a nova duração, deverá pagar à RINA o valor previamente acordado para a auditoria, fornecer justificativa adequada no prazo de 10 dias úteis a contar do recebimento da comunicação e aceitar a interrupção do processo de certificação.

Na ausência de resposta da Organização à comunicação específica, a nova duração será considerada tacitamente aceita, pois se baseia em dados auditados pela equipe de auditoria e apresentados e discutidos de forma transparente durante a reunião final da auditoria.

3.6

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

CAPÍTULO 4 - MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO

4.1

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.



4.2

Além do estabelecido no parágrafo 4.2 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, a Organização deve manter registros relativos a:

- Aspectos/impactos sobre a segurança de alimentos;
- Eventuais retiradas ou recalls de produtos;
- Incidentes/emergências ocorridos no(s) local(is) e outros eventos que potencialmente poderiam ter efeitos negativos sobre a segurança do produto;
- eventuais reclamações relativas à segurança de alimentos dos produtos por ela fornecidos;
- eventuais observações ou comunicações recebidas das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle sanitário;

e deve disponibilizá-los à RINA juntamente com as respectivas ações corretivas adotadas durante as auditorias periódicas.

A Organização deve manter a RINA informada sobre a existência de eventuais observações/comunicações recebidas das autoridades nacionais ou locais responsáveis pelo controle da segurança de alimentos ou sobre situações de não conformidade legal para todas as atividades realizadas pela Organização, independentemente do escopo do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.

Essas comunicações deverão ser formalizadas mediante o envio de um e-mail para o endereço compliance.notification@rina.org com o assunto INCIDENT NOTIFICATION-PAÍS-NOME DA EMPRESA-NORMA, no qual deverão ser resumidos o tipo de incidente, a data do incidente, a descrição, eventual(is) produto(s) envolvido(s), correções, análise das causas e eventuais ações corretivas adotadas pela Organização.

A RINA reserva-se o direito de solicitar ao cliente informações adicionais que possam comprovar como a Organização reagiu em relação ao exposto acima e eventuais complementações que forneçam evidência da gestão completa da problemática. Caso essas informações sejam insuficientes ou ambíguas, a RINA poderá avaliar a realização de uma auditoria extraordinária ou a suspensão do certificado.

4.3

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

4.4

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

4.5

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

4.6

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

CAPÍTULO 5 - RECERTIFICAÇÃO

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40

CAPÍTULO 6 - EXECUÇÃO DAS AUDITORIAS

6.1 DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1.1

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

6.1.2

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

6.1.3

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

6.1.4



Além do estabelecido no item 6.1.4 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, também é considerada não conformidade maior qualquer situação que possa comprometer a segurança dos produtos alimentícios, o descumprimento de requisito legal¹ do país de produção e do país de destino e qualquer situação que possa representar perigo grave para os consumidores.

Além disso, na ausência de autorização ou registro do local, conforme exigido pela legislação vigente, o processo de certificação será suspenso.

¹ Entendem-se por requisitos legais obrigatórios:

- Limites e/ou disposições legais;
- Limites e/ou prescrições constantes de autorizações ou de outros documentos obrigatórios etc.

6.1.5

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

6.2 AUDITORIA INICIAL DE CERTIFICAÇÃO

6.2.1 – Estágio 1

Em substituição ao estabelecido no parágrafo 6.2.1 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, a auditoria de estágio 1 realizada na organização tem por finalidade:

- auditar se a documentação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, inclusive os procedimentos, atende a todos os requisitos da norma;
- avaliar se as auditorias internas e a análise crítica pela direção foram planejadas e executadas em todos os locais da organização abrangidos pela certificação;
- analisar criticamente a situação e a compreensão do cliente quanto aos requisitos da norma, com especial referência à identificação de desempenho-chave ou de aspectos, processos, objetivos e funcionamento significativos do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos;
- coletar as informações necessárias sobre o escopo do Sistema de Gestão, os processos e o(s) local(is) do cliente, incluindo os respectivos aspectos legais e regulamentares e a conformidade com eles;
- verificar se a organização possui todas as autorizações/licenças necessárias relativas à segurança de alimentos e às suas atividades, e se elas são válidas e estão em conformidade com a legislação aplicável;
- realizar inspeção do(s) local(is) de produção da organização para avaliar eventuais aspectos críticos não considerados pelo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos da organização;
- analisar criticamente a alocação de recursos para a auditoria de estágio 2 e acordar com o cliente os detalhes dessa auditoria;
- orientar o planejamento da auditoria de estágio 2, adquirindo conhecimento suficiente do Sistema de Gestão e das atividades do local do cliente, com referência aos possíveis aspectos significativos;
- verificar se o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos está em operação há pelo menos três meses e se os procedimentos estão implementados de forma eficaz.

O resultado da auditoria de estágio 1 é entregue à organização por meio de uma cópia do relatório da auditoria de estágio 1, no qual são registradas, entre outras informações, eventuais constatações, inclusive aquelas que possam ser classificadas como não conformidades maiores ou menores durante a auditoria de estágio 2.

As ações adotadas pela organização para solucionar essas constatações são auditadas durante a auditoria de estágio 2 mencionada no item 6.2.2.

Na presença de constatações consideradas particularmente críticas pelos técnicos que realizaram a auditoria de estágio 1, elas deverão ser solucionadas antes da auditoria de estágio 2 na organização; caso as auditorias de estágio 1 e de estágio 2 estejam programadas consecutivamente, a auditoria de estágio 2 deverá ser replanejada e adiada para outra data, não superior a seis meses após a data da auditoria de estágio 1.

6.2.2 – Estágio 2

Em substituição ao estabelecido no item 6.2.2 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, a auditoria de estágio 2 na organização deve ser realizada no prazo máximo de seis meses após a conclusão da auditoria de estágio 1.

A auditoria de estágio 2 na organização é realizada para auditar a implementação correta e eficaz do Sistema de Gestão.

Antes da realização da auditoria de estágio 2 no(s) local(is), a RINA envia à organização um plano de auditoria que descreve detalhadamente as atividades e as disposições para a condução da auditoria.



Quando as atividades a serem auditadas forem realizadas em vários locais operacionais, a auditoria será conduzida de acordo com critérios previamente estabelecidos e comunicados pela RINA à organização.

A auditoria de estágio 2 é realizada por técnicos qualificados da RINA, com base no relatório da auditoria de estágio 1 e nos documentos atualizados do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos preparados pela organização.

Essencialmente, a auditoria de estágio 2 consiste em:

- uma reunião inicial com os técnicos da organização para acordar os objetivos e as modalidades da auditoria, confirmando o previsto no plano de auditoria;
- uma auditoria da implementação de ações eficazes de adequação relativas às observações identificadas durante a auditoria de estágio 1;
- uma inspeção do(s) local(is) de produção da organização para auditar a conformidade do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos com os documentos de referência e sua implementação completa;
- uma reunião final para apresentar o resultado da avaliação.

Na presença de não conformidades (constatações do tipo A), o processo de certificação será suspenso; no caso de observações cuja quantidade, a critério da equipe de auditoria, possa prejudicar o funcionamento correto do Sistema de Gestão, o processo de certificação também será suspenso.

Nesses casos, nos prazos definidos acima, a RINA deverá realizar uma auditoria suplementar destinada a auditar a eficácia dos tratamentos e das ações corretivas propostas; após resultado positivo dessa auditoria, o processo de certificação será retomado.

A auditoria suplementar poderá ser realizada no local ou com base documental, conforme o tipo de ações corretivas a serem auditadas, a critério da equipe de auditoria.

Todas as despesas relativas a eventuais auditorias suplementares decorrentes de deficiências do Sistema de Gestão serão de responsabilidade da organização.

Caso o prazo acima seja excedido, o Sistema de Gestão da organização deverá ser submetido a uma análise crítica completa no prazo de seis meses a partir da data de conclusão da auditoria de estágio 2.

Decorrido esse período de seis meses sem conclusão positiva da avaliação, a RINA poderá considerar encerrado o processo de certificação, cobrando o tempo e as despesas incorridos até então. Nesses casos, a organização que desejar prosseguir com a certificação RINA deverá apresentar nova solicitação e repetir o processo de certificação.

Em casos específicos, os prazos acima poderão ser alterados, mediante solicitação fundamentada da organização, a critério da RINA.

6.3 AUDITORIA DE SUPERVISÃO

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

6.4 AUDITORIA DE RECERTIFICAÇÃO

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

CAPÍTULO 7 - GESTÃO DOS CERTIFICADOS DE CONFORMIDADE

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

Em complemento aos requisitos definidos no Regulamento RINA “Rules for the use of RINA certification logo”, as empresas certificadas para um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos não podem apor, no produto acabado e/ou em sua embalagem, primária ou secundária, nem na etiqueta, qualquer logotipo, marca ou declaração que comprove a certificação obtida. O descumprimento desse requisito pode resultar na suspensão temporária da certificação ou em sua revogação.

CAPÍTULO 8 - ALTERAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO E COMUNICAÇÃO DE MUDANÇAS

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40 e nas “CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATO PARA AS ATIVIDADES DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”.



CAPÍTULO 9 - PARTICULARIDADES PARA ORGANIZAÇÕES MULTISSÍTIOS

9.1

Em substituição ao item 9.1 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, quando uma organização operar em vários locais, todas as funções relacionadas ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos forem geridas por uma sede central e for solicitada uma única certificação, as atividades de auditoria poderão ser realizadas por amostragem dos locais auditados somente para as categorias permitidas pela ISO 22003, edição vigente, e se o número de locais for superior a 20, desde que:

- a atividade objeto da certificação seja a mesma em todos os locais e a organização aplique o mesmo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, gerido por uma sede central, em todos os locais;
- em todos os locais da organização, os produtos/serviços fornecidos sejam substancialmente do mesmo tipo e sejam realizados essencialmente com os mesmos métodos e procedimentos;
- pelo menos as seguintes atividades sejam geridas pela sede central da organização:
 - os procedimentos de comunicação;
 - a gestão e a resposta a emergências;
 - a análise de perigos e a identificação dos riscos associados;
 - o sistema de rastreabilidade;
 - a avaliação das necessidades de treinamento;
 - o controle da documentação e de suas alterações;
 - a análise crítica do Sistema de Gestão pela direção;
 - a avaliação da eficácia das ações corretivas e preventivas;
 - o planejamento e a execução das auditorias internas e a avaliação de seus resultados;
 - antes da auditoria da RINA, a organização deve ter realizado auditorias internas em cada local.

9.2

Em substituição ao item 9.2 do Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40, durante as auditorias de certificação inicial, de supervisão e de recertificação, serão realizadas amostragens conforme previsto na ISO 22003, edição vigente.

9.3

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

9.4

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

9.5

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

9.6

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40.

CAPÍTULO 10 - TRANSFERÊNCIA DE CERTIFICADOS ACREDITADOS

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40

CAPÍTULO 11 - SUSPENSÃO, RESTABELECIMENTO E REVOGAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40 e nas “CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATO PARA AS ATIVIDADES DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”.

Em complemento aos requisitos definidos no Regulamento RINA “Rules for the use of RINA certification logo”, as empresas certificadas para um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos não podem apor, no produto acabado e/ou em sua embalagem, primária ou secundária, nem na etiqueta, qualquer logotipo, marca ou declaração que comprove a certificação obtida. O descumprimento desse requisito pode resultar na suspensão temporária da certificação ou em sua revogação.



CAPÍTULO 12 - RENÚNCIA À CERTIFICAÇÃO

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40

CAPÍTULO 13 - CONDIÇÕES CONTRATUAIS

Aplica-se o disposto no Regulamento para a certificação de Sistemas de Gestão RC/C 40 e nas "CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATO PARA AS ATIVIDADES DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE".