

NEWSLETTER

FEVEREIRO 2025

A top-down view of various food ingredients arranged on a bright yellow background. At the top, there are two rows of sliced vegetables: white onions and green bell peppers. Below these are three circular slices of red onion. In the center, there is a small pile of mixed spices and a bundle of dried, thin strips of food, possibly seaweed or a type of noodle. A silver fork is on the left and a silver knife is on the right, both pointing towards the center.

**FSSC 22000 VERSÃO 6: AVANÇOS NA
SEGURANÇA ALIMENTAR GLOBAL**

FSSC 22000 VERSÃO 6: AVANÇOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR GLOBAL

A FSSC 22000 (Food Safety System Certification) versão 6 é a mais recente atualização de um dos padrões globais reconhecidos para a certificação de sistemas de segurança alimentar. Esta nova versão, lançada para responder às exigências crescentes da indústria alimentar e às expectativas dos consumidores, introduz várias melhorias e atualizações significativas. A FSSC 22000 baseia-se na ISO 22000 e é complementada por programas de pré-requisitos específicos para diferentes setores (PRPs), bem como por requisitos adicionais definidos pelo esquema FSSC.

A versão 6 da FSSC 22000 introduz mudanças e melhorias importantes, incluindo:

1. Reforço da cultura de segurança alimentar:

A versão 6 destaca a importância de desenvolver e manter uma cultura de segurança alimentar em toda a organização, incluindo o compromisso da liderança e a participação ativa de todos os colaboradores.

2. Auditorias não anunciadas:

Introdução de auditorias não anunciadas para garantir que as práticas de segurança alimentar são mantidas de forma consistente em todos os momentos.

3. Gestão de fraudes e autenticidade alimentar:

Implementação de requisitos mais rigorosos para prevenir fraudes alimentares e garantir a autenticidade dos produtos, abordando questões como adulteração e rotulagem enganosa.

4. Sustentabilidade e responsabilidade social:

Integração de práticas de sustentabilidade e responsabilidade social, incentivando as organizações a adotarem métodos de produção mais sustentáveis e a respeitarem os direitos dos trabalhadores.

5. Requisitos adicionais para PRPs:

Atualizações e melhorias nos programas de pré-requisitos específicos do setor (PRPs), garantindo que as práticas de segurança alimentar sejam adaptadas às necessidades e riscos específicos de cada setor

6. Uso de tecnologia e inovação:

Incentivo à utilização de tecnologias avançadas e soluções inovadoras para melhorar a rastreabilidade, monitorização e controlo na cadeia de fornecimento alimentar.

Benefícios da implementação da FSSC 22000 versão 6

A adoção da FSSC 22000 versão 6 oferece inúmeras vantagens para as organizações, incluindo:

- ✓ Melhoria da segurança alimentar;
- ✓ Aumento da confiança do consumidor;
- ✓ Garantia de conformidade legal e regulamentar;
- ✓ Vantagem competitiva no mercado.



Apesar dos benefícios, a implementação da FSSC 22000 versão 6 pode apresentar desafios, tais como:

- **Adaptação a novos requisitos** – As organizações devem ajustar os seus processos e sistemas para cumprir os novos requisitos, o que pode exigir tempo e esforço.
- **Mudança cultural** – Desenvolver uma cultura de segurança alimentar sólida exige um compromisso contínuo e a participação de todos os níveis da organização.

Apesar destes desafios, os benefícios a longo prazo fazem da FSSC 22000 versão 6 uma escolha estratégica para organizações alimentares comprometidas com a excelência na produção. Esta atualização representa um passo significativo na evolução dos padrões de segurança alimentar, respondendo às crescentes exigências da indústria e dos consumidores.

Conte com a PKF como parceiro de confiança na implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar, incluindo a certificação FSSC 22000 Versão 6!





Sofia Moreno

PARTNER

M: +351 932 941 382

E: sofia.moreno@pkf.pt

PKF IV Consulting, Lda

Avenida 5 de Outubro, 124, 7º piso, 1050-061 Lisboa - portugal

T: +351 213 182 720