

1 – Objetivos

O presente documento estabelece as competências que um organismo de certificação da Gestão da Segurança de Alimentos, conforme a norma ABNT NBR ISO 22000:2006, deve atender para obter e manter o credenciamento para a execução dos serviços de auditoria e certificação do Selo ABIS de Qualidade (SAQ), assim como os requisitos de seus auditores. Especifica também quais os requisitos devem atender as organizações que pretendem adotar e certificar o seu sistema de acordo com o Selo ABIS de qualidade.

2 – Categorias de Certificação do SAQ

2.1 Categoria Produtor de Sorvetes

- Selo ABIS Bronze
- Selo ABIS Prata
- Selo ABIS Ouro

2.2 Categoria Sorveteria

- Selo ABIS Prata
- Selo ABIS Ouro

2.3 Categoria Fornecedor

- Selo ABIS Ouro

3 - Taxa de registro para produtores

De cada solicitante certificado, será cobrada uma taxa anual, de acordo com a categoria de sua certificação. Essa taxa será cobrada e paga diretamente à ABIS.

4 – Requisitos para Certificação Selo ABIS

A certificação se baseará obrigatoriamente nos procedimentos do OC, na Lista de Verificação do SAQ e na ISO 22000:2006. Foram utilizadas as

seguintes referências normativas para a elaboração da Lista de Verificação do SAQ:

- ISO 14001:2004 – Sistema da Gestão Ambiental
- OHSAS 18001 – Sistema de Gestão para Segurança e Saúde Ocupacional
- SA 8000 – Responsabilidade Social
- RDC Nº 267, de 25 de Setembro de 2003 – ANVISA
- Portaria CVS-6 de 10 de Março de 1999

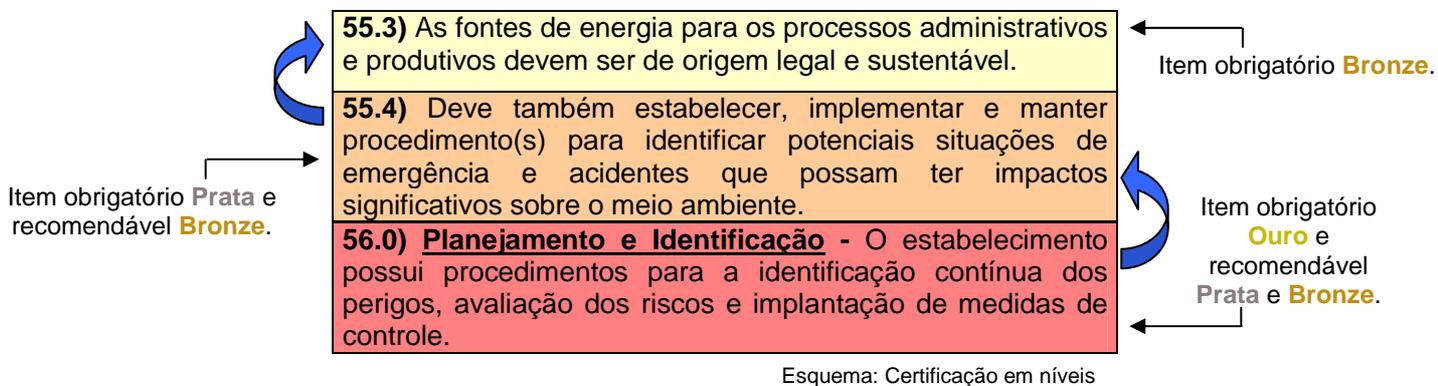
A Lista de Verificação está identificada com cores, que de acordo com a certificação solicitada serão obrigatórios ou recomendáveis, conforme descrito abaixo. Os itens obrigatórios poderão ser de nível maior ou menor conforme indicado nas listas de verificação.

Categoria Produtor de Sorvetes

- ◆ **Selo ABIS nível Bronze** – Para uma organização certificar no nível **Bronze** do Selo ABIS de Qualidade, deverá atender a todos os requisitos básicos, identificados na Lista de Verificação pela cor amarela. Os demais requisitos em laranja e vermelho serão recomendáveis, portanto, não precisam alcançar percentagem mínima. Quem certifica nesse nível, garante que atende às leis específicas, relativas à produção de gelados comestíveis além de alguns itens recomendáveis relacionados à responsabilidade social, saúde e segurança no trabalho e meio ambiente.
- ◆ **Selo ABIS nível Prata** – Para uma organização certificar no nível **Prata** do Selo ABIS de Qualidade, deverá atender a todos os requisitos de nível Bronze (amarelo) e os de nível Prata, identificados na Lista de Verificação pela cor laranja. Os demais requisitos em vermelho são recomendáveis, portanto, não precisam alcançar percentagem mínima. Quem certifica nesse nível, além de atender às leis específicas, relativas à produção de gelados comestíveis, deve ter um plano APPCC estabelecido e deve possuir dentro do seu sistema de gestão itens

obrigatórios relacionados à responsabilidade social, saúde e segurança no trabalho e meio ambiente.

- ◆ **Selo ABIS nível Ouro** – Para uma organização certificar no nível **Ouro** do Selo ABIS de Qualidade, deverá atender a todos os requisitos da Lista de Verificação. Para certificar nesse nível, além de atender às leis específicas, relativas à produção de gelados comestíveis é necessário atender aos requisitos da ISO 22000:2006 e possuir dentro do seu sistema de gestão itens obrigatórios relacionados à responsabilidade social, saúde e segurança no trabalho e meio ambiente.



Categoria Sorveteria

- ◆ **Selo ABIS Sorveteria nível Prata** – Para uma organização certificar no nível **Prata** do Selo ABIS de Qualidade, categoria Sorveteria, deverá atender a todos os requisitos básicos, identificados na Lista de Verificação pela cor amarela. Os demais requisitos em laranja e vermelho serão recomendáveis, portanto, não precisam alcançar percentagem mínima. Quem certifica nesse nível, garante que atende às leis específicas, relativas à produção de gelados comestíveis além de alguns itens recomendáveis relacionados à responsabilidade social, saúde e segurança no trabalho e meio ambiente.
- ◆ **Selo ABIS Sorveteria nível Ouro** – Para uma organização certificar no nível **Ouro** do Selo ABIS de Qualidade, categoria Sorveteria, deverá atender a todos os requisitos em amarelo e os identificados na Lista de

Verificação pela cor laranja. Os demais requisitos em vermelho são recomendáveis, portanto, não precisam alcançar percentagem mínima. Quem certifica nesse nível, além de atender às leis específicas, relativas à produção de gelados comestíveis, deve ter um plano APPCC estabelecido e deve possuir dentro do seu sistema de gestão itens obrigatórios relacionados à responsabilidade social, saúde e segurança no trabalho e meio ambiente.

Categoria Fornecedores

- ◆ Para certificação de indústrias de máquinas e equipamentos será usada Lista de Verificação específica mais a ISO 22000:2006 integralmente.

4.1 Cumprimento dos requisitos

Os requisitos devem ser cumpridos da seguinte forma:

- Obrigatórios maiores: 100% de cumprimento
- Obrigatórios menores: 90% dos requisitos válidos

$$\frac{[(\Sigma \text{requisitos válidos} - \Sigma \text{não conformidades menores}) / \Sigma \text{requisitos válidos}] \times 100}{100}$$

- Recomendáveis: não há exigência de um mínimo.

5 – Processo de Certificação

As empresas solicitantes do SELO ABIS DE QUALIDADE deverão ser associadas a ABIS e estarem rigorosamente com as mensalidades em dia.

Ao solicitar a certificação do Selo Abis de Qualidade (SAQ), o solicitante deverá declarar que está ciente e concorda com os requisitos do SAQ. Na mesma solicitação deverá declarar para qual nível está solicitando a certificação.

As auditorias serão realizadas avaliando os aspectos técnicos de gestão relacionados aos padrões estabelecidos para a certificação e obtenção da concessão do Selo ABIS de Qualidade.

Durante o desenvolvimento das auditorias de certificação e manutenção/acompanhamento na empresa, os processos de fabricação serão

avaliados de forma a comprovar se os produtos estão sendo fabricados obedecendo às formulações determinadas. Avaliação técnica do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), para indústrias de sorvete e sorveterias, será utilizada.

Para que a auditoria gere ao final do processo um certificado, a organização não pode apresentar não conformidades maiores (***NC>**), e até 10% de não conformidades menores (***NC<**), que impedem o sistema de ser certificado (ver item 6.1 deste documento).

O tempo de auditoria obedecerá ao definido no item 11 deste documento.

6 – Emissão de Certificado

O organismo certificador do Selo ABIS de Qualidade revisa a documentação produzida pela auditoria, e decide pela emissão ou não do certificado. O cliente receberá o certificado e o relatório de auditoria impresso e digitalizado, e o certificado, caso queira, em várias línguas.

A validade do certificado é de 1 ano, podendo ser renovado, ou não, a cada auditoria de manutenção.

7 – Manutenção e Acompanhamento

Para manter a certificação do Selo ABIS de Qualidade, a empresa deve passar por auditorias semestrais durante o primeiro ano, e anuais a partir do segundo ano. O período para encerramento do processo de certificação é de 90 (noventa) dias, caso esse período expire o processo será cancelado.

Para o nível ouro da categoria produtor de sorvetes e categoria fornecedor as auditorias serão sempre semestrais.

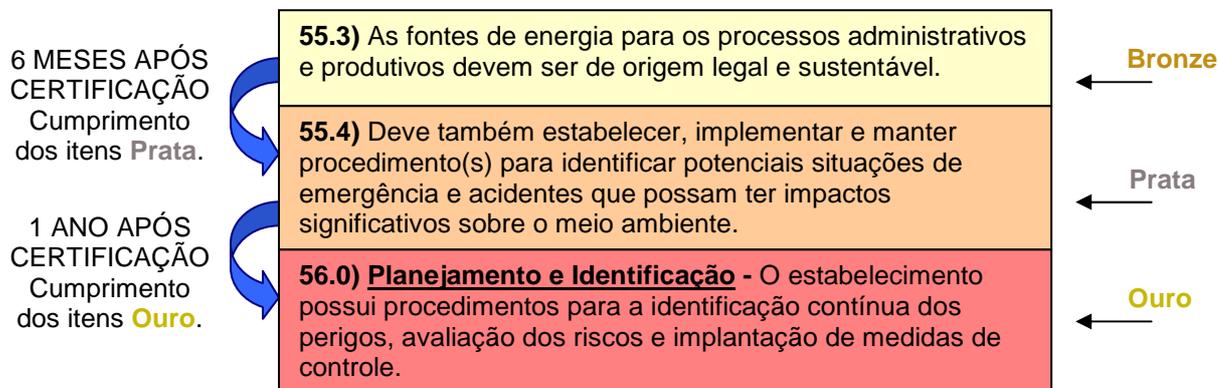
Nas auditorias de manutenção/acompanhamento, as metas a serem atingidas são as mesmas que na auditoria de certificação, porém com escopo parcial garantindo que ao fim dos três anos todas as áreas e operações relacionadas ao escopo estabelecido foram reavaliadas. Para cada auditoria de

manutenção/acompanhamento será emitido um relatório com os resultados da auditoria e a organização receberá uma cópia.

8 – Melhoria Contínua

Após a certificação Nível Bronze, a organização tem seis meses para cumprir os requisitos Nível Prata. A partir da certificação Nível Prata o prazo para alcançar o Nível Ouro é de doze meses. Os prazos não são prorrogáveis em hipótese alguma, e, caso a empresa não os cumpra, perderá o certificado e o direito de uso do selo.

Garantimos, assim, que empresas certificadas em HACCP ou Boas Práticas de Fabricação, alcancem a excelência da ISO 22000, dentro de doze a dezoito meses. Para organizações que atenderem a toda a Lista de Verificação, as auditorias de acompanhamento serão semestrais e todos os itens serão revistos para garantir a qualidade do produto atestada no certificado.



Esquema: Melhoria Contínua**

**Para os níveis da categoria sorveteria, valem os mesmos critérios.

9 – Tempo de Auditoria

Para efeito de cálculo de dias de auditoria, serão considerados os seguintes parâmetros:

- **Nível Bronze:** ISO/IEC Guide 62 – (NIT-DICOR-042 – Anexo 2)

- **Nível Prata:** ISO/IEC Guide 62 – (NIT-DICOR-042 – Anexo 2)
- **Nível Ouro:** será utilizada “Tabela para determinação de Homem/dia” padrão da NBR ISO 22000:2006 (NIT-DICOR- 039)

Para os níveis da categoria Sorveteria, valem os mesmos critérios.

Para a categoria Fornecedores, o tempo de auditoria é o mesmo que o nível ouro da categoria Produtor de Sorvetes.

10 – Uso do Selo ABIS

- **Nível Bronze:** Organizações certificadas no Nível Bronze poderão usar o selo ABIS em suas embalagens primárias.
- **Nível Prata:** Organizações certificadas no Nível Prata poderão usar o selo ABIS em folder promocional e em suas embalagens primárias e secundárias.
- **Nível Ouro:** Organizações certificadas no Nível Ouro poderão usar o selo ABIS para qualquer tipo de ação de marketing.

11 – Disposições transitórias do uso do Selo ABIS

As empresas já certificadas na antiga versão do Selo ABIS, terão o prazo de doze meses, a partir da publicação da “Nova Versão” para se adequar ao novo protocolo. Passado esse período a empresa perderá o direito de uso do selo.

12 – Sanções

12.1 – Caso a empresa certificada não cumpra os prazos estabelecidos para migrar de um Nível a outro, a mesma, pagará multa estabelecida em contrato, perderá a certificação e conseqüentemente o direito de uso do selo ABIS, e em uma próxima auditoria terá de certificar, obrigatoriamente, no Nível Bronze.

12.2 – No caso da empresa deixar de ser associada ABIS, automaticamente perderá o SAQ – Selo de Qualidade ABIS e o direito de seu uso.