

	<b>ISO 22000:2018</b>	<b>IFS Foods</b>	<b>BRC</b>	<b>FSSC 22000</b>
<b>Campo de aplicação</b>	Todas as etapas/setores da cadeia;  Segurança Alimentar.	Alimentos processados; Alimentos sem embalagem; Atividades durante a aplicação da embalagem primária;  Segurança Alimentar.  *empresa é que decide como é que implementa os requisitos da norma	Materiais de embalagem; Armazenamento e distribuição; Retailo; Bens de consumo; Agentes e corretores;  Segurança Alimentar.	Retailo e Mercado grossista; Catering; Transporte e armazenamento; Fabrico de alimentos; Fabrico de embalagens e materiais de embalagem; Alimentação animal; Agricultura;  Segurança Alimentar.
<b>Principais requisitos</b>	Comprometimento da Gestão de Topo; Política de Segurança Alimentar; Controlo de documentos; Processos de comunicação interna e externa; Procedimentos para resposta a emergências; Revisão do sistema; Melhoria do sistema;  Não aborda <i>Food Defense</i> .	Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar; Medições, análises e melhorias;  <i>Food Defense</i> .	Melhoria contínua; Plano HACCP; Segurança Alimentar e Sistema de Gestão da Qualidade Instalações adequadas ao setor; Controlo de produto e processos; Envolvimento de todos os Colaboradores;  <i>Food Defense</i> .	Requisitos da ISO 22000:2018 e da ISO 9001; Programa de pré-requisitos relevante às especificações do setor; Requisitos adicionais exigidos pelas partes interessadas;  <i>Food Defense</i> .
<b>Vantagens</b>	Não é reconhecida pela GFSI;  Controlo de riscos; Maior identificação e distribuição de responsabilidades internas.	Reconhecida pelo GFSI;  Cumprimento dos requisitos legais e do cliente; Uso mais eficiente dos recursos;	Reconhecida pelo GFSI;  Compromisso da alta administração para fornecer recursos suficientes para atingir a norma;	Reconhecida pelo GFSI;  Incorpora os requisitos da ISO 22000 na totalidade e HACCP, incluindo as etapas

		<p>Implementação de auditorias internas;  Melhoria contínua através de análises de riscos;  Maior reputação e reconhecimento como produtor de produtos de alta qualidade e seguros.</p>	<p>Garante a qualidade dos produtos e serviços;  Maior eficiência da produção e custos reduzidos.</p>	<p>de aplicação do CODEX Alimentarius;  Melhoria contínua;  Permite que organizações pequenas e/ou menos desenvolvidas implementem um Sistema de Gestão desenvolvido externamente.</p>
<p><b>Sistemas de Auditorias</b></p>	<p>Sem pontuação e requisitos K.O.</p>	<p>4 tipos de auditorias (inicial, de acompanhamento, de renovação e de extensão);  Com pontuação e requisitos K.O.</p>	<p>Pré-auditorias e protocolo de auditorias: desenvolvimento, anunciadas e não anunciadas;  Pontuação atribuída aos requisitos;  Existem não-conformidades maiores, menores ou críticas.</p>	<p>Sem pontuação atribuída aos requisitos;  Apenas existem não-conformidades maiores, menores ou críticas</p>