

CERTIFICAÇÃO · ALIMENTOS

Segurança de alimentos: o que o varejo da UE exige

No caso de alimentos, parte das comprovações é lei na UE, e a outra parte é exigida pelo varejo. Quem fornece frutas, carne, pescado, café ou vinho para a Europa precisa das duas.

OBRIGAÇÃO LEGAL	EXIGIDO PELO VAREJO	RECONHECIMENTO	PRODUÇÃO PRIMÁRIA
HACCP conforme Reg. (CE) n.º 852/2004	IFS Food, BRCGS, FSSC 22000	via benchmarking da GFSI	em geral GLOBALG.A.P.

Em resumo

Dois níveis se complementam. O primeiro é a legislação alimentar da UE. O artigo 5 do Regulamento (CE) n.º 852/2004 obriga os operadores de empresas do setor alimentar a criar e manter um procedimento permanente baseado nos princípios do HACCP (no Brasil, APPCC). Os sete princípios são: identificar os perigos, determinar os pontos críticos de controle, estabelecer limites críticos, implantar o monitoramento, definir ações corretivas, verificar a eficácia com regularidade e documentar tudo. A produção primária, ou seja, cultivo e colheita, está fora dessa exigência e segue regras gerais de higiene.

O segundo nível são as normas privadas. Varejistas europeus e fabricantes de marcas exigem de seus fornecedores um certificado de uma norma reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI). Entre elas estão o IFS Food, o BRCGS Global Standard Food Safety e o FSSC 22000. A ISO 22000 é a norma internacional para sistemas de gestão da segurança de alimentos. Sozinha, ela não é reconhecida pela GFSI. O FSSC 22000 se apoia na ISO 22000 e acrescenta outros requisitos; só com isso o sistema atende às expectativas do varejo.

Por que clientes da UE pedem a certificação

Para remessas de países terceiros, a legislação alimentar da UE se aplica por meio dos controles oficiais do Regulamento (UE) 2017/625. Produtos de origem animal, como carne bovina do Uruguai ou camarão do Equador, só podem ser importados de países listados e de estabelecimentos habilitados e listados. O HACCP é a base para isso, e a autoridade do seu país verifica esse ponto antes de incluir um estabelecimento na lista.

O varejo vai além. Um supermercado na Alemanha responde pelo que está na gôndola e, por isso, quer ver uma norma auditada de forma independente. O IFS Food é mais difundido entre varejistas da Alemanha, da França e da Itália; o BRCGS, no Reino Unido e em nível internacional; o FSSC 22000, entre clientes industriais que processam ingredientes. Pergunte ao seu comprador qual norma vale para ele antes de decidir.

Um exemplo: um packing house de mirtilos de La Libertad fornece para um importador em Roterdã, que revende para supermercados na Alemanha e no Reino Unido. Para a fazenda, o importador exige GLOBALG.A.P.; para o packing house, IFS Food ou BRCGS, conforme o destino da mercadoria. Somam-se a isso os documentos oficiais de importação e as análises de resíduos. Nenhuma dessas comprovações substitui a outra.

Além disso, surgem perguntas vindas de outras regras da UE. Quem fornece café, cacau, soja ou carne bovina precisa, para a [EUDR](#), dos dados de geolocalização das áreas; um certificado de segurança de alimentos não cobre isso. Grandes redes varejistas também perguntam sobre padrões sociais e ambientais no âmbito da [CSRD](#) e da [CSDDD](#).

Quem precisa na América do Sul

- Exportadores de carne no Uruguai, na Argentina, no Brasil e no Paraguai
- Empacotadoras de frutas e hortaliças no Chile e no Peru, por exemplo de uva, mirtilo e abacate
- Empresas de pescado e de camarão no Equador, no Chile e no Peru
- Processadoras de café e de cacau, por exemplo em Huila ou Esmeraldas, a partir do momento em que torram, moem ou embalam
- Vinícolas em Mendoza ou no Valle Central, fabricantes de sucos e de concentrados
- Fabricantes de ingredientes, óleos e farinhas para a indústria de alimentos da UE

Para a produção primária, ou seja, fazendas e plantações, muitos compradores exigem também o GLOBALG.A.P.

Caminho até o certificado

1. Combinar a norma com o principal comprador na UE: IFS Food, BRCGS ou FSSC 22000.
2. Revisar os programas de pré-requisitos: higiene, controle de pragas, água, limpeza, separação física das áreas, treinamento.
3. Elaborar ou revisar o estudo HACCP para cada produto ou grupo de produtos.
4. Implementar os requisitos da norma escolhida, como cultura de segurança de alimentos, rastreabilidade, homologação de fornecedores, fraude alimentar e defesa alimentar (food

defense).

5. Simular recolhimento e rastreabilidade e fazer uma auditoria interna.
6. Auditoria de certificação por um organismo acreditado e aprovado pelo proprietário da norma.
7. Fechar as não conformidades dentro do prazo; em seguida, o certificado é emitido.

Um estabelecimento com sistema HACCP funcionando leva, em geral, de 6 a 12 meses até o primeiro certificado. Se forem necessárias obras, como uma separação melhor entre produto cru e processado, demora mais. IFS Food e BRCGS são auditados todo ano. O FSSC 22000 segue o ciclo de três anos de um sistema de gestão, com auditorias de manutenção anuais. Não informamos custos de propósito, porque eles variam muito conforme o estabelecimento e a norma.

Acreditação: qual organismo vale

Nas normas de alimentos, valem duas condições. O organismo de certificação precisa ser aprovado pelo proprietário da norma (IFS, BRCGS ou a fundação FSSC). E precisa ser acreditado para a norma: IFS Food e BRCGS como certificação de produto conforme a ISO/IEC 17065, FSSC 22000 como certificação de sistema de gestão conforme a ISO/IEC 17021-1 e a ISO 22003-1. O organismo de acreditação precisa ser signatário do acordo internacional de reconhecimento: até o fim de 2025, o IAF MLA; desde 01/01/2026, o MRA da Global Accreditation Cooperation Incorporated (Global ACI).

PAÍS	ORGANISMO DE ACREDITAÇÃO
Argentina	OAA, Organismo Argentino de Acreditación
Bolívia	DTA-IBMETRO, Dirección Técnica de Acreditación do Instituto Boliviano de Metrología
Brasil	Cgcre (Coordenação-Geral de Acreditação) do INMETRO
Chile	INN, Instituto Nacional de Normalización
Colômbia	ONAC, Organismo Nacional de Acreditación de Colombia
Equador	SAE, Servicio de Acreditación Ecuatoriano
Paraguai	ONA, Organismo Nacional de Acreditación (vinculado ao CONACYT)
Peru	INACAL, Dirección de Acreditación
Uruguai	OUA, Organismo Uruguayo de Acreditación

Os nove constam da Global ACI como signatários (situação em 11/10/2026). Para quais normas de alimentos cada um é reconhecido varia. Na prática, muitos exportadores trabalham com grandes organismos de certificação internacionais que têm acreditação europeia. As listas de organismos

aprovados são publicadas pelos próprios IFS, BRCGS e FSSC.

Erros comuns

- O estabelecimento se certifica pela ISO 22000, mas o varejista queria IFS Food ou BRCGS. O certificado não é aceito.
- O estudo HACCP saiu de um modelo e não corresponde à linha real.
- A rastreabilidade só funciona no papel. Na auditoria, pede-se um teste de rastreabilidade, e ele demora demais.
- A cultura de segurança de alimentos é entendida como um cartaz na parede. Os auditores conversam com as pessoas na linha.
- Certificado e auditoria não cobrem todos os produtos. Quando entra uma linha nova, por exemplo produto congelado em vez de fresco, o escopo precisa ser ampliado.
- O exportador acha que um certificado de segurança de alimentos também resolve a EUDR. Aí os dados de geolocalização faltam quando a obrigação começa: para empresas grandes e médias a partir de 30/12/2026, para micro e pequenas empresas a partir de 30/06/2027.

Como o Sightadel ajuda

A [Sightadel](#) ajuda a manter a parte de gestão em ordem: documentos, homologação de fornecedores, ações corretivas, auditorias internas e evidências de várias normas em um só lugar. Com um [pacote de consultoria](#), você conta também com o acompanhamento de consultores experientes até o certificado.

FAQ

O HACCP é obrigatório para exportadores da América do Sul?

Sim, para todas as etapas posteriores à produção primária. A UE exige padrões de higiene equivalentes nas importações e, para produtos de origem animal, seu estabelecimento precisa estar habilitado e listado.

A ISO 22000 basta?

Para o varejo europeu, em geral não, porque a ISO 22000 sozinha não é reconhecida pela GFSI. O FSSC 22000 se apoia na ISO 22000 e é reconhecido.

IFS Food ou BRCGS?

Em geral, quem decide é o seu comprador. O IFS é difundido entre varejistas da Alemanha, da França e da Itália; o BRCGS, no Reino Unido e em nível internacional.

As fazendas precisam de um certificado próprio?

Para a produção primária, muitos compradores exigem o GLOBALG.A.P. O packing house e o processamento precisam, então, de uma das normas para processamento.

Qual ferramenta ajuda a manter o HACCP e as evidências em ordem?

O HACCP está entre os marcos suportados pela [Sightadel](#). Nela você mantém o estudo HACCP, os documentos, a homologação de fornecedores e as ações corretivas em um só lugar. A certificação pelo IFS Food, BRCGS ou FSSC 22000 continua sendo feita por um organismo acreditado.

Fontes · Atualizado em: 11 de outubro de 2026

Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>

Regulamento (UE) 2017/625 relativo aos controlos oficiais: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>

GFSI: Certification Programme Owners reconhecidos: <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>

IFS Food: <https://www.ifs-certification.com/>

BRCGS Food Safety: <https://www.brcgs.com/>

FSSC 22000: <https://www.fssc.com/>

Global ACI: organismos de acreditação reconhecidos: <https://global-aci.org/en/recognised-abs/>

Informações gerais, sem caráter de consultoria jurídica. Valem os textos oficiais.

COLOQUE EM PRÁTICA COM FERRAMENTAS FEITAS NA ALEMANHA



Sightadel

O Sightadel conduz sua equipe por o HACCP: modelos, tarefas, evidências e preparação para auditoria em um só lugar. Desenvolvido e hospedado na Alemanha, com pacote de consultoria opcional.

[Conhecer o Sightadel →](#)

Sightadel, veyrisk e Valar são produtos da neonotu GmbH, empresa que opera o MercoEU.

O que disso se aplica à sua empresa?

O Diagnóstico UE gratuito mostra isso por setor e país em 10 minutos.

<https://www.mercoeu.com/pt/diagnostico-ue>