

SISTEMAS DE GESTÃO - SEGURANÇA ALIMENTAR

Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar



A norma ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar baseia-se nos princípios do HACCP do Codex Alimentarius, internacionalmente reconhecidos. O enfoque deste referencial é a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de fornecimento.

Apesar de serem abordados unicamente aspetos de segurança alimentar, esta norma propõe que a metodologia utilizada seja adotada também para tratar de questões éticas e de consciencialização dos consumidores.

Uma organização certificada por esta norma demonstra ao mercado que tem um sistema de gestão da segurança alimentar com capacidade de fornecer produtos seguros, ou que resultem em produtos seguros, para o consumidor quando usados segundo a utilização prevista, em conformidade com requisitos legais e regulamentares, bem como os dos clientes, relacionados com a segurança alimentar.

Entre os benefícios da certificação de acordo com a norma ISO 22000 destacam-se:

- A definição de requisitos genéricos da norma, que permite uma flexibilidade das metodologias a implementar;
- A otimização da gestão dos recursos e melhoria da eficiência na produção de alimentos seguros;
- O aumento da confiança dos clientes e consumidores, pela adoção de padrões elevados de conformidade alimentar.

Autor: APCER / Link: <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/64/iso-22000>

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point



O HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points é um sistema preventivo de controlo da qualidade dos alimentos, aplicável em qualquer fase da cadeia alimentar e que assenta em sete princípios:

1. Análise dos perigos
2. Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC's)
3. Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC
4. Estabelecimento dos procedimentos de monitorização dos PCC's
5. Estabelecimento de ações corretivas a serem tomadas quando um PCC se encontra fora dos limites críticos
6. Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam estes princípios e a sua avaliação
7. Estabelecimento de procedimentos de verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona de forma eficaz

O Codex Alimentarius segue a cadeia alimentar desde a produção primária ao consumidor final, definindo as condições de higiene necessárias para a produção de alimentos seguros e adequados ao consumo, bem como a definição da metodologia Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP) e Orientações para a sua Aplicação.

Os benefícios da certificação de sistemas HACCP são:

- Reconhecimento por terceiros do cumprimento da legislação em vigor;
- Ponto de partida para a certificação de qualquer outro referencial de gestão da segurança alimentar;
- Aumento da confiança dos clientes e consumidores.

Autor: APCER / Link: <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/62/codex-alimentarius>

Food Safety System Certification



A FFSC – Foundation For Food Safety Certification, desenvolveu o referencial FSSC 22000 – Food Safety System Certification, um esquema de certificação de produtos alimentares para a indústria de transformação de produtos alimentares, baseado nas normas ISO 22000, ISO 22003 e nas especificações técnicas dos PPRs - Programas de Pré-Requisitos (ISO TS 22002-1 e PAS 223).

Este esquema de certificação foi reconhecido pelo GFSI – Global Food Safety Initiative, sendo assim o 7º referencial aprovado (BRC, IFS, GLOBALGAP - Frutas e Vegetais opção 1 e 2, DUTCH HACCP, SQF 1000 e SQF 2000).

O esquema é aplicado a:

- Produtos animais perecíveis: carnes, aves, ovos, peixes e produtos lácteos
- Produtos vegetais perecíveis: frutas frescas e sumos embalados, frutos de conserva, vegetais frescos embalados e enlatados;
- Produtos conservados à temperatura ambiente: enlatados, bolachas, aperitivos, óleos, água de consumo, bebidas, massas, farinhas, açúcar, sal;
- Produtos bioquímicos para a produção alimentar: vitaminas, aditivos e culturas biológicas;
- E organizações que processem ou fabriquem embalagens para contacto direto ou indireto com os alimentos.

Benefícios da certificação FSSC 22000:

- Certificação por um referencial aprovado por todas as partes interessadas (indústria e retalhistas);
- Certificação de um sistema de gestão reconhecido pela Global Food Safety Initiative;
- Certificação por um referencial global, reconhecido pela cadeia de fornecimento;
- Inclusão dos requisitos ISO 22000, permitindo a certificação pelos dois referenciais.

Autor: APCER / Link: <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/63/fssc-22000>

The Global Partnership for Good Agricultural Practice



GLOBALGAP é uma organização privada que estabelece normas voluntárias para a certificação de produtos agrícolas em todo o mundo. O objetivo é estabelecer uma norma de Boas Práticas Agrícolas (BPA), que inclui diferentes requisitos para os diferentes produtos e que possa ser adaptada a toda a agricultura mundial.

O referencial GLOBALGAP integra aplicações modulares para os diferentes grupos de produtos, incluindo a produção de plantas e de animais, de materiais de propagação de plantas e de forragens compostas, entre outros.

A norma serve como sistema global de referência para outras normas existentes. Além disso, pode ser aplicada fácil e diretamente por todas as partes do setor primário de alimentação. O referencial permite a cada parceiro da cadeia de fornecimento a possibilidade de posicionar-se no mercado global e ao mesmo tempo respeitar as exigências dos consumidores.

Procura-se assim uma maior confiança dos consumidores na qualidade e segurança dos produtos alimentares. Os produtores têm de demonstrar o seu compromisso com a:

- Manutenção da confiança do consumidor na qualidade e segurança dos alimentos;
- Minimização do impacto negativo no ambiente, com preocupações especiais com a natureza e os recursos bravios;
- Redução no uso de agro-químicos;
- Melhoria da utilização dos recursos naturais;
- Prática de uma atitude responsável com a saúde e segurança dos trabalhadores.

Os principais benefícios da certificação GlobalGap são:

- A certificação de acordo com um esquema reconhecido pela Global Food Safety Initiative;
- O acesso a novos mercados.

Autor: APCER / Link: <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/50/globalg-a-p>



International Featured Standard



As normas IFS (*International Featured Standards*) são desenvolvidas para todas as partes interessadas envolvidas na cadeia de fornecimento que pretendam assegurar a qualidade e segurança dos produtos alimentares ou não-alimentares e serviços relacionados.

Estas normas conduzem ao cumprimento dos requisitos legais de segurança e disponibilizam normas comuns e transparentes para os fornecedores, bem como uma resposta concreta à expectativa dos clientes, no que respeita à segurança dos produtos.

Referenciais IFS:

- IFS Food: Aplica-se a todas as organizações que processem alimentos ou quando há um potencial perigo de contaminação dos produtos durante o embalamento
- IFS Logistics: Aplicável a todas as atividades logísticas de alimentos e produtos não alimentares, tais como transporte, armazenamento, distribuição, carga e descarga, quer se trate de transporte a granel ou de produtos já embalados.
- IFS Broker: Aplicável a todas as organizações envolvidas em atividades comerciais, intermediários e importadores, que sejam responsáveis pelo processo de compra, nomeadamente seleção de fornecedores, e pela entrega dos produtos aos clientes, não tendo instalações de armazenamento físico, carga e descarga nem de distribuição.
- IFS Cash&Carry: Abrange todas as atividades de manipulação de produtos avulso ou a granel em retalhistas ou grossistas. Também inclui o processamento de pequenas quantidades de produto, tal como carne picada.

Benefícios da certificação de acordo com a norma IFS Food:

- Certificação de acordo com um esquema reconhecido pela Global Food Safety Initiative;
- Promoção da melhoria contínua;
- Cumprimento de um requisito para entrada nos mercados Alemão, Francês e Italiano.

Principal vantagem da certificação IFS Logistics:

- Evidenciar aos distribuidores/retalhistas e produtores que o transporte, o armazenamento e a distribuição são efetuados de modo a garantir a qualidade e segurança dos produtos para o consumidor.

A principal vantagem da certificação IFS Broker:

- Assegurar que a organização controla os seus fornecedores e processos associados de modo a garantir o fornecimento de produtos seguros e com qualidade.

Principais vantagens da certificação de acordo com este referencial são:

- Possibilidade de certificação de acordo com referenciais IFS em toda a cadeia;
- Reconhecimento internacional permitindo que o mesmo distribuidor/retalhista cumpra os mesmos requisitos em todos os seus sites/pontos de venda em todo o mundo.

Autor: APCER / Link: <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/52/ifs-standards>