

AUDITORIAS INTEGRADAS DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Raquel Silva

Com a globalização e a crescente internacionalização das empresas do sector alimentar, hoje em dia a cada vez mais extensa e variada cadeia alimentar exige mais dos seus intervenientes. Um conjunto de normas não harmonizadas para dar resposta às sucessivas crises do sector alimentar foi desenvolvido, tornando-se requisito obrigatório para quem actua na cadeia alimentar e ou especificamente para quem exporta para um determinado país. A situação tem vindo a tornar-se complexa na medida em que uma empresa pode ter que dar cumprimento a vários referenciais que conduzem quer ao desenvolvimento de sistemas paralelos, quer ao aumento de trabalho e de auditorias que se traduzem em custos, por vezes incomportáveis dada a dimensão das organizações.

A preocupação crescente com a segurança alimentar reforçou a necessidade de integração entre os múltiplos referenciais exigidos pelo sector e foi um dos motores de desenvolvimento da nova família de normas da International Organization for Standardization (ISO), a ISO 22000:2005, a qual estabelece os princípios do sistema de gestão da segurança alimentar. Contudo, apesar do aparecimento de uma norma de âmbito internacional, contrariamente ao expectável nenhum dos restantes referenciais, como o International Food Standard (IFS) ou o British Retail Consortium (BRC), foi extinto.

Na realidade os mercados têm reagido lentamente à substituição dos antigos referenciais pela nova norma. Inclusive o CIES (Global Food Business Fórum), coordenador do GFSI (Global Food Safety Initiative) está desde 2000 a trabalhar no projecto de *benchmark* dos vários referenciais, no sentido de promover a aceitação de

um único referencial pelas empresas da distribuição. Actualmente a própria ISO 22000 faz parte do processo de *benchmark* do GFSI.

Na inexistência de uma resposta a curto prazo sobre o referencial a ser aceite comumente e no sentido de ajudar as organizações a gerir os recursos despendidos neste âmbito de um modo mais eficiente, é possível encontrar uma solução na forma de programas de auditorias integradas aos sistemas de gestão da segurança alimentar. Por exemplo, as empresas com presença no mercado internacional podem avançar com a implementação da norma ISO 22000 mas, ao mesmo tempo, terem a preocupação em integrar os requisitos impostos pelos mercados onde actuem, como o BRC exigido pelo Reino Unido e alguns países nórdicos ou o IFS solicitado pela distribuição alemã e francesa.

Mas não são só as empresas exportadoras que poderão tirar partido das vantagens conferidas por um programa de auditorias integradas. Ao nível do mercado interno esta solução pode ser uma mais-valia, nomeadamente ao nível da evolução do HACCP segundo o *Codex* para a internacional ISO 22000, um passo que será determinante para o futuro das organizações que se colocam ao longo da cadeia de produção alimentar.

Uma análise simples permite concluir que muitos dos requisitos exigidos pelos vários referenciais são comuns. No entanto, é necessária uma análise profunda dos vários requisitos da qualidade e da segurança alimentar para apresentar um conjunto de soluções de integração dos vários referenciais normativos internacionais, com análise da conformidade numa só auditoria. A solução passa por contemplar diferentes combinações das mais diversas normas aplicáveis ao sector alimentar e que vão desde a simples integração dos dois sistemas de gestão ISO 9001 e ISO 22000 à integração de um complexo conjunto de referenciais "ISO 9001 + ISO 22000 + HACCP/GMP + BRC/IFS", possibilitando às organizações escolherem a combinação mais adequada à realidade das suas actividades e ao conjunto de solicitações do mercado onde actuem.

VANTAGENS E OBJECTIVOS DA AUDITORIA INTEGRADA

Um programa de auditorias integradas aos sistemas de gestão da qualidade e da segurança alimentar terá como um dos seus principais objectivos facilitar às organizações a integração dos vários referenciais da qualidade e da segurança alimentar (ISO 9001 e

Referenciais passíveis de integração

- ISO 9001 + ISO 22000
- ISO 22000 + HACCP/GMP
- ISO 22000 + ISO 9001 + HACCP/GMP
- ISO 22000 + BRC
- ISO 22000 + IFS
- ISO 9001 + ISO 22000 + HACCP/GMP + BRC/IFS

ISO 22000, *Codex Alimentarius*, GMP – Good Manufacture Practices, BRC – British Retail Consortium e IFS – International Food Standard) num sistema único, a ser auditado numa auditoria única, por uma equipa globalmente qualificada para dar resposta à totalidade dos requisitos de todos os referenciais a auditar.

Na prática a equipa auditora, através de uma *check-list* única, consolidada com todos os requisitos dos vários referenciais, avaliará a sua conformidade de forma global, que lhe permitirá elaborar no final um relatório de auditoria, também ele único, no qual serão descritas as várias constatações sem que se repitam, caso sejam comuns, para cada um dos diferentes referenciais. Esta simplificação, de um só relatório e de um único conjunto de constatações, poderá também conduzir as organizações à identificação de eventuais pontos de melhoria em relação ao seu sistema, no sentido de o tornar cada vez mais “único” e “integrado”.

Quanto à emissão dos certificados, estes serão emitidos tantos quantas as normas auditadas, podendo, da mesma forma, as organizações evidenciar com o mesmo destaque a conformidade com todos os referenciais solicitados pelos seus clientes, encaminhando o respectivo certificado para cada solicitação feita.

Este programa de auditorias integradas possui assim vantagens para a empresa, que se traduzem pela redução do tempo despendido com a avaliação da conformidade, promovendo uma diminuição significativa nos custos financeiros com o processo de certificação e a diminuição, em termos operacionais, das interrupções da actividade da organização. No entanto, é sobretudo ao nível da eficiência que estão os maiores ganhos, pois um sistema integrado, completo e abrangente torna a organização mais eficiente a vários níveis.

Para além de tudo o que já foi referido, este tipo de programa deverá ter como primordial objectivo simplificar os sistemas de gestão das organizações do sector alimentar, tornando algo que é efectivamente complexo num processo o mais simples possível, quer para a organização quer para quem avalia a conformidade.

Importante referir que estes programas de auditorias integradas aos Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar, embora sejam uma abordagem inovadora, não utilizam novos referenciais ou novos requisitos. Antes a forma de apresentação destes referenciais irá conferir às organizações uma clara vantagem na integração dos requisitos dos vários referenciais normativos e, logo, uma maior capacidade de resposta ao mercado. Este tipo de solução está a ser implementado já um pouco por todo o mundo, da Ásia à América do Sul, não esquecendo os países europeus.

Raquel Silva, gestora de Produto Alimentar – SGS ICS

BRC Global Standard – Food

Origem: Referencial de segurança alimentar publicado em 1998 por British Retail Consortium, no qual estiveram envolvidos, além da Associação de Retalhistas do Reino Unido, distribuidores, produtores e entidades certificadoras (UKAS).

Aplicação:

- Fabricantes de produtos alimentares, incluindo preparação de “alimentos primários” e fabricação de processados;
- Fornecedores de produtos alimentares para as cadeias da distribuição;
- Empresas de restauração e *catering*, entre outras.

Solicitação: Reino Unido e alguns países nórdicos.

A considerar: Embora não seja requisito legal, este referencial passou a ser uma condição básica para quem opera no mercado britânico.

Este referencial requiere:

- Sistema HACCP – adoptado e implementado;
- Sistema de Gestão da Qualidade – documentado e eficaz;
- Controlo das condições que influenciam a segurança do produto, designadamente: instalações, próprio produto, processo e recursos humanos.

www.brc.org.uk www.brcglobalstandards.com

IFS – International Food Standard

Origem: Referencial criado em 2002 pela HDE (federação de distribuição alemã), com adesão da FCD (federação do comércio e distribuição franceses), o qual surge como reacção da Alemanha e da França às sucessivas crises de segurança alimentar. Baseado na ISO 9001 e no HACCP, está direccionado para as empresas agro-industriais com preocupações ambientais, nomeadamente a nível dos alergénios e OGM.

Aplicação: Sobretudo empresas agro-industriais, fornecedoras de marcas próprias.

Solicitação: Mercado alemão e francês.

A considerar: À semelhança do BRC Food, o IFS não é uma exigência legal, mas é um requisito fundamental para quem exporta para a Alemanha e França.

Este referencial integra:

- Parte 1 – Protocolo IFS – Processo de avaliação/certificação;
- Parte 2 – *Standard* IFS – Requisitos para empresas fornecedoras de marcas próprias;
- Parte 3 – Requisitos para organismos de certificação e auditores;
- Parte 4 – Relatório.

www.food-care.info

GMP – Good Manufacturing Practices

Origem: Os GMP, em português Códigos de Boas Práticas sectoriais, são referenciais normalmente criados pelas associações dos vários sectores de actividade, com o objectivo de definir um conjunto de boas práticas de higiene e segurança de determinada actividade. Nos EUA este referencial, que é praticamente lei, foi promulgado pela FDA (Food and Drugs Administration) para vários produtos, nomeadamente alimentares.

Aplicação: Qualquer empresa do sector alimentar.

A considerar: Em termos de certificação, este referencial tem que estar validado pelas entidades competentes nacionais (ex. ASAE, DGV...).