

SGS Portugal

QUALIDADE DO AR INTERIOR NO SECTOR ALIMENTAR

Um requisito com importância crescente

A Qualidade do Ar Interior (QAI) tem vindo a tomar um relevo crescente em todo o mundo, mas também em Portugal. Muito recentemente foi instituído o Sistema Nacional de Certificação Energética e da Qualidade do Ar Interior nos Edifícios (SCE), composto por um extenso pacote legislativo (Decretos-Lei n.ºs 78, 79 e 80, de 4 de Abril de 2006). Sendo um dos factores básicos de conforto e saúde dos utilizadores dos edifícios, a QAI influencia também muito significativamente o rendimento e duração dos equipamentos de trabalho, pois contribui para a sua deterioração e sujidade.

O sector alimentar, pela natureza da sua actividade, dispõe de zonas com multiplicidade de usos, como escritórios, equipamentos informáticos, salas de caldeiras e máquinas, zonas de produção, entre outras. Para cada um destes casos, as características ambientais devem ser diferentes de forma a não encarecer os gastos de exploração. Assim, a QAI deve ser analisada de forma periódica e sistemática, com o intuito de garantir níveis mínimos que contribuam para a diminuição dos efeitos negativos da poluição existente.



Paula Costa
Directora da Divisão Environment & Safety

Os elementos a avaliar devem incluir:

- ▶ Ambientes com fumos e possíveis problemas de exaustão (ex. cozinhas, áreas de fumadores);
- ▶ Esterilização adequada de determinadas zonas mais sensíveis para evitar contaminações cruzadas;
- ▶ Sistemas de ar condicionado (AVAC), nomeadamente à presença de *Legionella Pneumophila*;
- ▶ Taxas de renovação do ar e concentração de determinados contaminantes;
- ▶ Presença de microrganismos, partículas em suspensão nos sistemas ou no ar interior;
- ▶ Outras fontes de contaminação.

O sector alimentar alberga, ainda, um sem número de postos de trabalho onde as pessoas estão expostas a todos estes poluentes, mas também a muitos outros decorrentes da própria actividade das empresas.

A SGS Portugal avalia a Qualidade do Ar Interior com base nas concentrações máximas de contaminantes estabelecidas na legislação nacional e internacional, assim como em guias e recomendações de organizações reconhecidas (OMS, ASHRAE, ACGIH, INSHT, etc.). No entanto, há casos em que a SGS utiliza valores mais restritos, pois são mais adequados a cada instalação, bem como nos casos em que não existem documentos de referência reconhecidos.



Esta linha de actuação tem por base mais de uma década de experiência do Grupo SGS, partilhando a SGS Portugal dessa experiência, com projectos de avaliação da QAI no nosso país desde 1996. Desta forma, a SGS Portugal mantém-se actualizada quanto à legislação em vigor e também a par dos critérios adoptados pelo Grupo SGS em todo o mundo, tendo em atenção o estado da arte.

No que respeita aos laboratórios utilizados nestes estudos, a SGS Portugal recorre aos seus laboratórios, nomeadamente em Lisboa e em Madrid. Estes laboratórios fazem parte de uma rede de 330 laboratórios da SGS em todo o mundo, o que permite oferecer a mais completa gama de análises.

SGS ICS

PRODUTOS ALIMENTARES COM VALOR ACRESCENTADO PARA O CONSUMIDOR

Garantir a sua credibilidade através da certificação



Isabel Berger
e Raquel Silva
Gestoras de Produto
Alimentar

A nossa alimentação sofreu grandes mudanças nas últimas décadas, o que nem sempre correspondeu a uma melhoria qualitativa e, associada às mudanças do nosso estilo de vida, tem vindo a ter consequências negativas na nossa saúde. Felizmente, estamos hoje muito mais conscientes desta situação e a oferta de produtos alimentares começa a procurar satisfazer estas necessidades, mantendo-se contudo adaptada ao nosso ritmo e apetências.

Uma solução tem sido a aposta clara na inovação, enriquecendo a composição final dos alimentos que todos conhecemos e apreciamos com nutrientes que têm efeitos benéficos na saúde (cálcio, fibras, vitamina E, ácido fólico, DHA, Ómega 3, fitoesteróis, etc.).

Mas como comprovar ao consumidor que aquele produto é realmente enriquecido com determinados nutrientes? A resposta reside na certificação de produtos alimentares enriquecidos, que permite uma valorização credível e independente do produto, quando demonstrada por aposição de uma marca na embalagem, evidenciando a veracidade das menções referidas no seu rótulo. A SGS ICS, organismo certificador líder mundial, apresenta a certificação de "Produto com Valor Acrescentado", designada por "Added Value".

Para obter a certificação "Added Value" da SGS ICS é necessário um estudo prévio para a quantificação do enriquecimento do produto e identificação das suas características distintas. Ao longo da cadeia produtiva serão determinados os pontos críticos e implementado um sistema de controlo interno para assegurar que o produto obtido corresponde ao pretendido.

Para verificar a conformidade do produto, a SGS ICS, enquanto organismo de certificação, define em parceria com a empresa produtora uma Especificação Técnica focalizada na característica específica e que corresponde à mais-valia do produto.

A avaliação da conformidade repousa na combinação de:

- ▶ Reuniões de controlo e gestão da informação sempre que necessário;
- ▶ Auditorias anuais que visam confirmar a eficácia do sistema de controlo interno para um efectivo enriquecimento, as quais poderão ser integradas com outra auditoria já planeada, por exemplo, ISO 9001, HACCP ou ISO 22000;
- ▶ Ensaio realizados em laboratório independente e qualificado sobre amostras recolhidas na fábrica ou no comércio para quantificação da característica "Added Value".

Estando reunidas as evidências de conformidade do produto relativamente à característica "Added Value", é emitido o certificado e conferida a autorização para uso da Marca de Certificação. Durante a validade de três anos desta certificação são efectuadas avaliações anuais da conformidade do produto e do seu sistema de controlo, com o objectivo de assegurar que se mantém o enriquecimento nas condições especificadas.

O Grupo SGS é a maior organização mundial no domínio da Inspeção, Verificação, Análise e Certificação. A marca global da SGS está estabelecida como símbolo dos valores da Independência, da Integridade, da Confidencialidade e da Inovação. Não é por acaso que o sector alimentar português nos confia os seus produtos e os seus serviços desde 1922.

