

# CERTIFICAÇÃO SIM, MAS ACREDITADA!



Leopoldo Cortez

A segurança alimentar é uma preocupação crescente da sociedade actual, reconhecida e aceite como tal pelas autoridades públicas dos diferentes países e pela própria Comissão Europeia. Perante este interesse, a indústria, os agentes económicos e os consumidores chegaram a consenso na elaboração de uma norma internacional (ISO 22000:2005), que permite o reconhecimento voluntário das empresas que se organizaram para responder satisfatoriamente a tais preocupações.

Mas a certificação é hoje em dia exercida por várias entidades em concorrência entre si, o que pode levar a que os organismos de certificação enveredem pela redução crescente de custos, pondo em causa a sua competência técnica ou dos auditores que para eles trabalham; ou inclusive comprometendo a sua imparcialidade, o que finalmente afectaria a empresa certificada ao ver que afinal a certificação "barata" que encontrou não passa de um papel sem valor, que não é reconhecido pelos seus clientes ou parceiros económicos.

Actualmente a certificação em si mesma pode não ser suficiente para atingir os objectivos de reconhecimento propostos, é necessário que seja uma certificação acreditada, ou seja, que o organismo de certificação esteja acreditado pelo IPAC (signatário de acordos multilaterais internacionais) para a actividade económica e domínio de certificação em que actua. Hoje as enti-

dades de acreditação de cada país, bem como a indústria e outras partes interessadas da cadeia alimentar pretendem retirar lições e ensinamentos do que se passou com outros sistemas de certificação (gestão da qualidade e gestão ambiental) a fim de poderem credibilizar a certificação segundo este novo referencial (ISO 22000:2005).

E que lições se podem tirar? Existem algumas armadilhas evitáveis, relacionadas com uma forte concorrência em termos de custos entre os organismos certificadores, a qual poderá conduzir a uma competição técnica nivelada por baixo, levando no futuro à descredibilização pelo valor acrescentado se tornar cada vez menor. Assim, a percepção do valor pelo cliente certificado e pelos seus parceiros económicos pode vir a atingir um ponto de ruptura.

A pressão dos custos leva a procurar auditores mais baratos, menos especializados e mais generalistas, que focam a sua actuação sobre aspectos administrativos e não-essenciais, subtraindo mais-valias ao resultado da auditoria. A pressão dos custos leva também à diminuição da duração das auditorias, reduzindo-se a amostragem feita na auditoria e por consequência o número de falhas levantadas em relação ao cumprimento do referencial. Estes aspectos acabam por criar uma espiral de degradação do mercado da certificação, com exigências de custos cada vez mais baixos e retorno de valor acrescentado cada vez menos perceptível.

Para evitar estas armadilhas está a ser montado internacionalmente pela ISO um esquema de acreditação mais rigoroso e exigente que o vigente para outros referenciais, com requisitos específicos quanto à qualificação técnica dos auditores e à frequência e duração das auditorias. Além de estar a acompanhar as respectivas comissões técnicas internacionais, o IPAC tem simultaneamente concertado posições, quanto ao procedimento de acreditação específico para esta certificação, no seio de um grupo de trabalho nacional que reúne as partes interessadas da cadeia alimentar.

Nesse sentido, é previsível que até final do ano o IPAC disponibilize a acreditação da certificação ISO 22000:2005, pelo que é aconselhável que os interessados numa certificação credível e sem problemas de reconhecimento exijam ao seu organismo de certificação que: certificação sim, mas acreditada!

Leopoldo Cortez - Director do Instituto Português de Acreditação (IPAC)

