

RECHEIO

SISTEMA HACCP CERTIFICADO

Um processo de sistematização de boas práticas com o empenho de toda a empresa

Antecipando as necessidades dos seus clientes, há já vários anos que o Recheio Cash&Carry tem vindo a desenvolver trabalho em prol da qualidade e da segurança alimentar.

Neste contexto, equipas com formação técnica levaram a cabo uma rigorosa avaliação dos chamados pré-requisitos de um sistema de segurança alimentar, incidindo, entre outros requisitos, a sua atenção sobre os níveis de adequabilidade das instalações e infra-estruturas, nomeadamente ao nível do seu desenho e *layout* e da manutenção e calibração de dispositivos de monitorização e medição, bem como sobre as condições de armazenagem e transporte.

Feita a avaliação importava potenciar as boas práticas. Uma tarefa que, naturalmente, exigiu investimento em formação. Consciente da relevância da permanente actualização dos conhecimentos dos seus colaboradores, o Grupo Jerónimo Martins cria uma Escola de Formação, na qual módulos como Perecíveis, Boas Práticas de Higiene e Laboração e HACCP são uma presença constante.

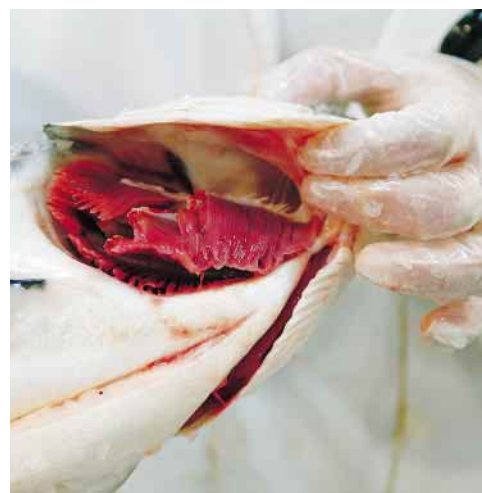
Igualmente determinante para o sucesso do projecto foi a avaliação e selecção

de fornecedores. Um processo que exige o envolvimento de equipas treinadas e especializadas por áreas, capacitadas para acompanhar os fornecedores no cumprimento das especificações com eles acordadas.

Porque a garantia de condições de excelência em higiene e segurança alimentar exige uma permanente monitorização das operações, o Recheio Cash&Carry implementou programas analíticos para controlo da qualidade da água, da higiene pessoal e das instalações, assim como da segurança dos produtos que comercializa. Uma monitorização rigorosa quer a nível dos produtos perecíveis, quer de todos os demais produtos que ostentam a marca MasterChef.

A temperatura de conservação dos produtos que requerem condições específicas é também objecto de monitorização permanente através de um sistema de controlo e registo centralizado, com registo e verificação diários.

Todas estas boas práticas são periodicamente sujeitas a avaliação por meio de auditorias internas. Avaliações que são uma verdadeira ferramenta de melhoria do sistema implementado.



ANTECIPAÇÃO À LEGISLAÇÃO

Uma vez sistematizadas as boas práticas, o Recheio Cash&Carry, antecipando a entrada em vigor do Regulamento (CE) nº 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, optou por efectuar o estudo que conduziu, em 2004, à implementação nas suas 31 lojas e 2 Plataformas de *FoodService* do sistema de segurança alimentar baseado nos princípios HACCP.

A informação disponibilizada pelos indicadores que são regularmente trabalhados, as alterações promovidas em equipamentos, processos ou legislação, o nível de desempenho de fornecedores, os resultados das acções de formação e das auditorias de avaliação/verificação do sistema foram determinantes na decisão de dar o passo seguinte: certificar o sistema HACCP implementado no Recheio Cash&Carry.

Uma certificação pressupõe alterações profundas numa empresa. Todos os procedimentos passam a estar sistematizados e todos os colaboradores devem estar em sintonia. Como natural consequência, também algu-

mas práticas há muito interiorizadas pelos colaboradores têm de ser revistas e, se possível, melhoradas.

Nesse sentido, as acções de sensibilização desenvolvidas junto de toda a estrutura Recheio Cash&Carry foram determinantes para o sucesso de um projecto fortemente dependente do envolvimento dos colaboradores, os quais acabaram por aderir entusiasmaticamente, permitindo promover a mudança de comportamentos de dentro para fora.

A certificação, obtida em 19 lojas e 2 plataformas, foi efectuada pela SGS ICS, entidade certificadora externa, credível e com reconhecimento internacional, através da realização de auditorias de concessão da Certificação HACCP segundo o **Codex Alimentarius** (Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev. 4, 2003). Estas auditorias foram realizadas às lojas em Junho de 2005, culminando com a emissão do certificado PT 05 1586.0 a 9 de Setembro de 2005, e às Plataformas *FoodService* em Novembro de 2005, culminando com a emissão dos certificados PT 05 1688.0 e PT 05 1687 a 28 de



Dezembro de 2005. O processo de obtenção da certificação das restantes lojas encontra-se em curso.

Um dos resultados imediatos de todo o processo de certificação foi a melhor organização daquelas que já eram boas práticas implementadas e sistematizadas, possibilitando a existência de um sistema a funcionar como um todo, representando o empenho de toda a empresa.

Em 2006 a SGS ICS efectuou a auditoria de acompanhamento requerida pela certificação, na sequência da qual revalidou a certificação atribuída.

Uma certificação é um processo voluntário, através do qual uma entidade certificadora independente* audita, verifica e atesta que os processos implementados por uma empresa estão de acordo com as premissas expressas num determinado referencial (ex: *Codex Alimentarius*, ISO, DS 3027). A entidade certificadora deverá comprovar o compromisso da gestão e o empenho de todos os colaboradores com a segurança alimentar, realizando anualmente auditorias ao sistema HACCP implementado nas unidades abrangidas pela certificação.

* As entidades certificadoras são acreditadas por organismos nacionais e estrangeiros, isto é, são auditadas para avaliação do seu sistema de verificação, competência e isenção.