

APCER

ORGANISMO ACREDITADO PARA CERTIFICAR BRC

Mundialmente é o organismo de certificação que possui o maior grupo de auditores qualificados para a realização de auditorias BRC



A APCER, maior entidade de certificação de sistemas de gestão em Portugal, disponibiliza o serviço de certificação segundo a BRC Global Standard – Food, tendo obtido a acreditação para o fazer no início deste ano e, por consequência, o reconhecimento formal do British Retail Consortium (BRC), sendo o único organismo certificador português com essa qualificação.

O British Retail Consortium é a associação líder do Reino Unido na área do comércio a retalho, representando desde grandes armazéns e cadeias de hipermercados até pequenos retalhistas, responsáveis pela comercialização de uma grande variedade de produtos em mercados urbanos, rurais ou virtuais.

O BRC tem publicados vários documentos que fornecem aos retalhistas e seus fornecedores informação crucial. As normas até então publicadas são:

- BRC Global Standard – Food (Produtos alimentares);
- BRC IOP Standard (Embalagens);
- BRC Global Standard – Consumer Products (Produtos de consumo não alimentares);
- BRC/FDF Standard – Non-GM Food (Alimentos geneticamente não modificados);
- BRC Global Standard – Storage and Distribution (Armazenamento e distribuição), recentemente publicada.

O BRC tem sido também responsável pela publicação de vários documentos orientadores (*Guidelines*), com o objectivo de

auxiliar as empresas com certificação segundo os referenciais BRC, ou com o objectivo de alcançar, a interpretar algumas situações particulares. Esse conjunto de documentos inclui os seguintes temas:

- Detecção de Metais;
- Recolha de Produto;
- Validação do Processo: Enlatamento de produtos de baixa acidez;
- Validação do Processo: Pasteurização;
- Controlo de pestes;
- Auditorias internas;
- Testes de rastreabilidade;
- Medições da qualidade;
- Tratamento de reclamações;
- Determinação de prazos de validade.

A norma BRC Global Standard – Food (Produtos alimentares) pressupõe a adopção e implementação do HACCP, um sistema de gestão da qualidade documentado e eficaz, o controlo dos padrões ambientais das instalações e o controlo do produto e do processo.



www.brc.org.uk

Actualmente na sua quarta edição, esta norma tem sido extensamente revista no sentido de reflectir as alterações à legislação europeia e aos requisitos associados às melhores práticas do sector. As alterações legislativas estão incluídas nesta quarta edição de 2005, nomeadamente a rastreabilidade ao longo da cadeia de fornecimento alimentar, a garantia que os alimentos não são contaminados por outros elementos e os requisitos associados à rotulagem dos produtos.

Trata-se de uma norma verdadeiramente global, utilizada por empresas da Europa, África, Médio Oriente, Ásia, Austrália e Américas.

A APCER conta actualmente com clientes de diversas áreas, que incluem vinhos, *baby-food*, *catering* e produção de óleos e gorduras. Possui uma bolsa de 19 auditores, o que a torna mundialmente no organismo certificador com o maior grupo de auditores qualificados para a realização de auditorias BRC (segundo a norma BRC Global Standard – Food), representando cerca de 6% do total dos mesmos.

A APCER é um importante parceiro de negócio para todos aqueles que, na cadeia alimentar, querem dar provas do compromisso que assumiram em relação à qualidade e segurança alimentar, no desenvolvimento da sua actividade.

Gabriela Pinheiro
Gestora de Produto

www.apcer.pt

APCER

CERTIFICAÇÃO ESPECÍFICA NA RESTAURAÇÃO

A APCER lançou em meados do ano um novo serviço de certificação específico para as unidades de restauração, dando continuidade ao seu enfoque na área da Segurança Alimentar

Por considerar que as unidades de restauração têm características, de dimensão e estrutura, específicas e distintas dos outros operadores do sector alimentar, a APCER desenvolveu de raiz a especificação ERS 3002 – Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração.

Tendo em conta que, com base nos princípios gerais de segurança alimentar e nos princípios base do HACCP definidos pelo *Codex Alimentarius*, se podem realizar auditorias a processos de fabrico, manuseamento e/ou processamento de produtos alimentares, a APCER baseou-se neste documento para a definição dos requisitos de segurança alimentar da referida especificação.

No entanto, e na perspectiva de que as expectativas dos clientes em relação ao serviço de restauração não se limitam a questões de segurança alimentar, a APCER considerou que estes requisitos deveriam ser complementados com requisitos associados à qualidade do serviço de fornecimento das refeições e com requisitos associados à gestão do sistema de segurança alimentar implementado. Para a definição desses requisitos, a APCER recorreu às melhores práticas internacionais existentes nesta área, que se podem encontrar em referenciais dos seus parceiros da rede IQNet a nível mundial.

Com o objectivo de reforçar a credibilidade do serviço, a APCER juntou a si uma equipa de con-

ceituados profissionais da área, representantes das diversas partes interessadas no serviço, nomeadamente clientes, consumidores, auditores, académicos e peritos técnicos, representados pela União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal (UNIHSNOR), Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica (AESBUC), Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), Grupo Trivalor e alguns peritos independentes. Em diferentes etapas esta equipa foi fornecendo *inputs* e validando a especificação, contribuindo preciosamente para a construção do referencial através da partilha da sua experiência no sector.

Para o lançamento deste serviço foram realizadas duas sessões de divulgação, uma no Porto e outra em Lisboa, no passado mês de Julho, sendo a Quinta Perestrello na Madeira (Hotéis de Charme) a primeira entidade certificada pela APCER segundo a ERS 3002.

Com a disponibilização deste novo serviço, a APCER pretende continuar a corresponder às expectativas dos seus clientes, sendo o parceiro ideal para proporcionar uma mais-valia ao nível da exigência imposta por consumidores e mercado.

Cientes de que foi dado mais um passo no sentido de fortalecer a nossa liderança no mercado da certificação em Portugal, contamos que o sector da restauração responda a este novo desafio.



Gabriela Pinheiro
Gestora de Produto

